



**ESTUDIO CENSO  
GASTRONÓMICO  
LOCALIDAD DE  
CHAPINERO 2019**

Alcaldía de Bogotá

ENRIQUE PEÑALOSA LONDOÑO  
**Alcalde Mayor de Bogotá**

JOSÉ ANDRÉS DUARTE GARCÍA  
**Secretario de Desarrollo Económico**

NELSON ANDRÉS CALDERÓN  
**Director General (E)**  
**Instituto Distrital de Turismo**

GABRIEL EDUARDO MORENO VELOZA  
**Asesor**  
**Observatorio de Turismo**

Instituto Distrital de Turismo

Paola Andrea Sánchez Prieto  
Mile Lorena Piñeros Dueñas  
Luis Fernando Pineda Gonzales  
Jhon Fredy Muñoz Gómez  
**Investigación:**

## TABLA DE CONTENIDO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>INTRODUCCIÓN .....</b>                                 | <b>9</b>  |
| <b>OBJETIVOS .....</b>                                    | <b>10</b> |
| OBJETIVO GENERAL .....                                    | 10        |
| OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....                               | 10        |
| <b>DEFINICIÓN TIPOLOGÍA DE RESTAURANTES .....</b>         | <b>11</b> |
| <b>DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS POR TIPOLOGÍA .....</b> | <b>12</b> |
| RESTAURANTE CORRIENTE DE MENÚ VARIABLE- RCMV .....        | 12        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 12        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 15        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 20        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 23        |
| RESTAURANTES CORRIENTES DE MENÚ FIJO - RCMF .....         | 24        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 24        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 28        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 33        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 36        |
| RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA - RCR .....                    | 38        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 38        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 40        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 42        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 45        |
| RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA - RT .....                     | 45        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 45        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 47        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 50        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 52        |
| RESTAURANTES DE LUJO - RL .....                           | 52        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 53        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 55        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 59        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 62        |
| RESTAURANTES TIPO BUFFET - RTB .....                      | 63        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 63        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 65        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 68        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 70        |
| RESTAURANTES DE HOTELES - RH .....                        | 71        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 71        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 73        |
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....                                | 77        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....                                    | 79        |
| BAR .....   | 80        |
| <i>INFRAESTRUCTURA</i> .....                              | 81        |
| <i>DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA</i> .....                     | 81        |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <i>EMPLEABILIDAD</i> .....          | 83        |
| <i>PROMOCIÓN</i> .....              | 85        |
| <b>INFORMACIÓN FINANCIERA</b> ..... | <b>86</b> |
| <b>CONCLUSIONES</b> .....           | <b>87</b> |

## ÍNDICE DE TABLAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla 1. Tipo de oferta gastronómica, RCMV</b> .....               | 15 |
| <b>Tabla 2. Número de días de atención, RCMV</b> .....                | 16 |
| <b>Tabla 3. Servicios complementarios, RCMV</b> .....                 | 16 |
| <b>Tabla 4. Precios promedio, RCMV</b> .....                          | 17 |
| <b>Tabla 5. Servicios complementarios, RCMV</b> .....                 | 18 |
| <b>Tabla 6. Cargo desempeñado por género, RCMV</b> .....              | 21 |
| <b>Tabla 7. Modalidad vinculación laboral por género, RCMV</b> .....  | 22 |
| <b>Tabla 8. Vinculación personal extranjero, RCMV</b> .....           | 22 |
| <b>Tabla 9. Tipo de oferta gastronómica, RCMF</b> .....               | 28 |
| <b>Tabla 10. Servicios complementarios, RCMF</b> .....                | 29 |
| <b>Tabla 11. Idioma del servicio, RCMF</b> .....                      | 30 |
| <b>Tabla 12. Días de atención, RCMF</b> .....                         | 30 |
| <b>Tabla 13. Precios promedio, RCMF</b> .....                         | 32 |
| <b>Tabla 14. Cargo desempeñado por género, RCMF</b> .....             | 34 |
| <b>Tabla 15. Modalidad vinculación laboral por género, RCMF</b> ..... | 35 |
| <b>Tabla 16. Vinculación personal extranjero, RCMF</b> .....          | 36 |
| <b>Tabla 17. Tipo de oferta gastronómica, RCR</b> .....               | 40 |
| <b>Tabla 18. Servicios complementarios, RCR</b> .....                 | 41 |
| <b>Tabla 19. Precios promedio, RCR</b> .....                          | 42 |
| <b>Tabla 20. Cargo desempeñado por género, RCR</b> .....              | 43 |
| <b>Tabla 21. Modalidad vinculación laboral por género, RCR</b> .....  | 44 |
| <b>Tabla 22. Vinculación personal extranjero, RCR</b> .....           | 44 |
| <b>Tabla 23. Tipo de oferta gastronómica, RT</b> .....                | 48 |
| <b>Tabla 24. Servicios complementarios, RT</b> .....                  | 48 |
| <b>Tabla 25. Rango precios promedio, RT</b> .....                     | 49 |
| <b>Tabla 26. Cargo desempeñado por género, RT</b> .....               | 51 |
| <b>Tabla 27. Modalidad vinculación laboral por género, RT</b> .....   | 51 |
| <b>Tabla 28. Vinculación personal extranjero, RT</b> .....            | 52 |
| <b>Tabla 29. Tipo de oferta gastronómica, RL</b> .....                | 55 |
| <b>Tabla 30. Servicios complementarios, RL</b> .....                  | 56 |
| <b>Tabla 31. Precios promedio, RL</b> .....                           | 57 |
| <b>Tabla 32. Cargo desempeñado por género, RL</b> .....               | 60 |
| <b>Tabla 33. Modalidad vinculación laboral por género, RL</b> .....   | 61 |
| <b>Tabla 34. Vinculación personal extranjero, RL</b> .....            | 61 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabla 35. Capacidad de comensales, RTB</b> .....                    | 65 |
| <b>Tabla 36. Tipo de oferta gastronómica, RTB</b> .....                | 66 |
| <b>Tabla 37. Días de atención, RTB</b> .....                           | 66 |
| <b>Tabla 38. Servicios complementarios en RTB</b> .....                | 66 |
| <b>Tabla 39. Idioma del servicio, RTB</b> .....                        | 67 |
| <b>Tabla 40. Precios promedio, RTB</b> .....                           | 67 |
| <b>Tabla 41. Cargo desempeñado por género, RTB</b> .....               | 69 |
| <b>Tabla 42. Modalidad vinculación laboral por género en RTB</b> ..... | 69 |
| <b>Tabla 43. Vinculación personal extranjero, RTB</b> .....            | 70 |
| <b>Tabla 44. Aforo y sillas de establecimientos, RH</b> .....          | 72 |
| <b>Tabla 45. Tipo de oferta gastronómica, RH</b> .....                 | 73 |
| <b>Tabla 46. Días de atención, RH</b> .....                            | 74 |
| <b>Tabla 47. Servicios complementarios, RH</b> .....                   | 74 |
| <b>Tabla 48. Precios promedio, RH</b> .....                            | 76 |
| <b>Tabla 49. Cargo desempeñado por género, RH</b> .....                | 78 |
| <b>Tabla 50. Modalidad vinculación laboral por género, RH</b> .....    | 79 |
| <b>Tabla 51. Vinculación personal extranjero, RH</b> .....             | 79 |
| <b>Tabla 52. Cargo desempeñado por género, bares</b> .....             | 84 |
| <b>Tabla 53. Modalidad vinculación laboral por género, bares</b> ..... | 85 |
| <b>Tabla 54. Vinculación personal extranjero, bares</b> .....          | 85 |

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Gráfica 1. Clasificación de RCMV según área para comensales</b> .....                        | 12 |
| <b>Gráfica 2. Distribución de RCMV según número de ambientes</b> .....                          | 13 |
| <b>Gráfica 3. Distribución de RCMV según aforo máximo</b> .....                                 | 14 |
| <b>Gráfica 4. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCMV</b> .....  | 14 |
| <b>Gráfica 5. Modalidad de pago, RCMV</b> .....   | 19 |
| <b>Gráfica 6. Porcentaje accesibilidad sensorial y cognitiva, RCMV</b> .....                    | 20 |
| <b>Gráfica 7. Porcentaje de empleos por género, RCMV</b> .....                                  | 20 |
| <b>Gráfica 8. Canales de información empleados, RCMV</b> .....                                  | 23 |
| <b>Gráfica 9. Nivel geográfico de reconocimiento, RCMV</b> .....                                | 24 |
| <b>Gráfica 10. Clasificación de RCMF según área para comensales</b> .....                       | 25 |
| <b>Gráfica 11. Distribución de RCMF según número de ambientes</b> .....                         | 25 |
| <b>Gráfica 12. Distribución de RCMF según número de niveles</b> .....                           | 26 |
| <b>Gráfica 13. Distribución de RCMF según aforo máximo</b> .....                                | 27 |
| <b>Gráfica 14. Distribución de RCMF según número de sillas</b> .....                            | 27 |
| <b>Gráfica 15. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCMF</b> ..... | 28 |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Gráfica 16. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial, RCMF.....</b>           | <b>31</b> |
| <b>Gráfica 17. Accesibilidad para población en condición de discapacidad cognitiva, RCMF .....</b>          | <b>31</b> |
| <b>Gráfica 18. Modalidad de pago, RCMF .....</b>  | <b>33</b> |
| <b>Gráfica 19. Porcentaje de empleos por género, RCMF .....</b>   | <b>34</b> |
| <b>Gráfica 20. Canales de información empleados, RCMF.....</b>  | <b>37</b> |
| <b>Gráfica 21. Nivel geográfico de reconocimiento, RCMF.....</b>  | <b>37</b> |
| <b>Gráfica 22. Distribución de RCR según aforo máximo.....</b>  | <b>39</b> |
| <b>Gráfica 23. Distribución de RCR según número de sillas.....</b>  | <b>39</b> |
| <b>Gráfica 24. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCR.....</b>               | <b>40</b> |
| <b>Gráfica 25. Modalidad de pago, RCR .....</b>   | <b>42</b> |
| <b>Gráfica 26. Porcentaje de empleos por género, RCR.....</b>   | <b>43</b> |
| <b>Gráfica 27. Canales de información empleados, RCR.....</b>   | <b>45</b> |
| <b>Gráfica 28. Distribución de RT según aforo máximo.....</b>   | <b>46</b> |
| <b>Gráfica 29. Distribución de RT según número de sillas .....</b>  | <b>47</b> |
| <b>Gráfica 30. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RT.....</b>                | <b>47</b> |
| <b>Gráfica 31. Modalidad de pago, RT.....</b>   | <b>50</b> |
| <b>Gráfica 32. Porcentaje de empleos por género, RT .....</b>   | <b>50</b> |
| <b>Gráfica 33. Porcentaje de áreas para comensales, RL .....</b>  | <b>53</b> |
| <b>Gráfica 34. Número de sillas, RL .....</b>   | <b>54</b> |
| <b>Gráfica 35. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RL.....</b>                | <b>54</b> |
| <b>Gráfica 36. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial o cognitiva, RL.....</b> | <b>56</b> |
| <b>Gráfica 37. Modalidad de pago, RL.....</b>   | <b>59</b> |
| <b>Gráfica 38. Porcentaje de empleos por género, RL .....</b>   | <b>60</b> |
| <b>Gráfica 39. Canales de información empleados, RL .....</b>   | <b>62</b> |
| <b>Gráfica 40. Nivel geográfico de reconocimiento, RL.....</b>  | <b>62</b> |
| <b>Gráfica 41. Clasificación de establecimientos RTB según área para comensales .....</b>                   | <b>63</b> |
| <b>Gráfica 42. Distribución de establecimientos RTB según número de ambientes...64</b>                      | <b>64</b> |
| <b>Gráfica 43. Distribución según número de niveles, RTB.....</b>   | <b>64</b> |
| <b>Gráfica 44. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RTB .....</b>              | <b>65</b> |
| <b>Gráfica 45. Modalidad de pago, RTB.....</b>  | <b>68</b> |
| <b>Gráfica 46. Porcentaje de empleos por género, RTB .....</b>  | <b>68</b> |
| <b>Gráfica 47. Canales de información empleados, RTB .....</b>  | <b>70</b> |
| <b>Gráfica 48. Clasificación de establecimientos RH según área para comensales</b>                          | <b>71</b> |
| <b>Gráfica 49. Distribución de establecimientos RH según número de ambientes....</b>                        | <b>72</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Gráfica 50. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RH.....</b>                | <b>73</b> |
| <b>Gráfica 51. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial o cognitiva, RH.....</b> | <b>75</b> |
| <b>Gráfica 52. Modalidad de pago, RH.....</b>   | <b>77</b> |
| <b>Gráfica 53. Porcentaje de empleos por género, RH.....</b>  | <b>77</b> |
| <b>Gráfica 54. Canales de información empleados, RH.....</b>  | <b>80</b> |
| <b>Gráfica 55. Nivel geográfico de reconocimiento, RH.....</b>  | <b>80</b> |
| <b>Gráfica 56. Modalidad de pago, bares.....</b>  | <b>83</b> |
| <b>Gráfica 57. Porcentaje de empleos por género, bares.....</b>   | <b>84</b> |
| <b>Gráfica 58. Información financiera promedio establecimientos gastronómicos Chapinero.....</b>            | <b>86</b> |

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía se ha convertido en una experiencia que juega un papel fundamental para el viaje que planean los turistas, es considerada como una de las principales actividades dentro del sector de los servicios, por lo tanto, llega a favorecer la generación de empleo y el dinamismo del sector.

Sin embargo, se debe considerar que la demanda de este servicio puede variar según la motivación así:

- ✓ Gastronomía como motivo principal de la actividad turística, en donde la motivación principal de viaje radica propiamente en actividades gastronómicas.
- ✓ Gastronomía como motivación secundaria de la actividad turística, en la cual esta proporciona un valor agregado a la actividad principal.
- ✓ Gastronomía básica, es decir la que se da como satisfacción a una necesidad básica de alimentación.

El presente documento describe una serie de resultados producto de una aproximación para poder consolidar la oferta gastronómica de la ciudad estaría dada por la concentración de la planta turística principal, como se define en el Plan Maestro de Turismo (2011): zonas de interés turístico, priorizando la zona de Chapinero.

Dada la importancia de cuantificar y caracterizar la oferta gastronómica, la Alcaldía de Bogotá a través del Instituto Distrital de Turismo - IDT, realizó el Estudio del Censo Gastronómico de Chapinero, el cual pretende constituir una herramienta base, con información actualizada de la oferta gastronómica disponible en la localidad. Estableciendo así un diagnóstico descriptivo que permita observar condiciones y oportunidades del sector.

En el desarrollo del estudio se muestra la metodología, logística y procesos de trabajo realizados para la recolección de la información, un análisis general del sector en donde se observa el posicionamiento, competitividad y sostenibilidad del sector gastronómico de la localidad. Finalizando con una descripción de características como: infraestructura, oferta, empleabilidad, promoción e información financiera de cada una de las tipologías planteadas.

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Cuantificar, caracterizar y clasificar los establecimientos con oferta gastronómica ubicados en la localidad de la localidad de Chapinero.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Clasificar los establecimientos con oferta gastronómica en la localidad de Chapinero, de acuerdo con el tipo de negocio y oferta.
- ✓ Seleccionar los establecimientos con oferta gastronómica, con potencialidad turística para la conformación del directorio turístico.
- ✓ Identificar y describir las condiciones y características comunes según el tipo de oferta gastronómica en la localidad.
- ✓ Identificar en cada establecimiento: el tipo de servicios complementarios, canales de comunicación, medios de pago, rango de precios de oferta, accesibilidad para personas en condición de discapacidad e información financiera.

## DEFINICIÓN TIPOLOGÍA DE RESTAURANTES

Según la clasificación establecida, se definirán los tipos de oferta según las características de su servicio, la actividad predominante identificada o ubicación del establecimiento.

**a. Restaurante corriente de menú variable:** Se caracterizan por tener una carta fija y un menú del día.

**b. Restaurante corriente de menú fijo:** Cuentan con menú/carta fija.

**c. Restaurante temático:** servicio personalizado y profesional, ambiente exquisito y carta con productos de máxima calidad.

**d. Restaurante tipo buffet:** proporciona al cliente libertad para elegir la cantidad y el detalle de los alimentos.

**e. Restaurante de hoteles:** Establecimiento gastronómico ubicado dentro de un alojamiento y/o hospedaje que cuenta con servicio al público en general.

**f. Restaurante de lujo:** gastronomía exótica, recrear el ambiente de un país, de una época histórica, de una temática cinematográfica...etc.

**g. Restaurante de comida rápida:** alimentos que pueden ser consumidos sin cubiertos.

**h. Cafetería:** Establecimiento con mobiliario básico en el que se sirven café, bebidas y ciertos alimentos (entre comidas).

**i. Bar:** Establecimiento donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo.

La clasificación de los establecimientos obedeció a la actividad que más desempeña y por la cual se destaca, es decir, un establecimiento puede estar categorizado en 2 o más categorías (tipos), porque cumple con las definiciones, sin embargo, se caracteriza por la actividad predominante. De este modo, por ejemplo, aquellas cafeterías donde se encuentra venta de desayunos, almuerzos y/o cena debe ser clasificada dentro de una categoría diferente a la de cafetería, dado a que su actividad no se centra únicamente en la venta de medias nueves/ meriendas/onces.

## DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS POR TIPOLOGÍA

En el primer módulo del formulario denominado “Inventario de sitios gastronómicos Bogotá”, se clasificó la tipología de los establecimientos en estudio, los tipos caracterizados fueron:

1. Restaurantes corrientes de menú variable (RCMV)
2. Restaurante corriente de menú fijo (RCMF)
3. Restaurante de comida rápida (RCR)
4. Restaurante temático (RT)
5. Restaurante tipo lujo (RL)
6. Restaurante tipo buffet
7. Restaurante de hoteles (RH)
8. Bar

### RESTAURANTE CORRIENTE DE MENÚ VARIABLE- RCMV

A continuación, se describen características físicas, operativas y de servicios de los 253 establecimientos clasificados como restaurantes corrientes de menú variable ubicados en la localidad de Chapinero.

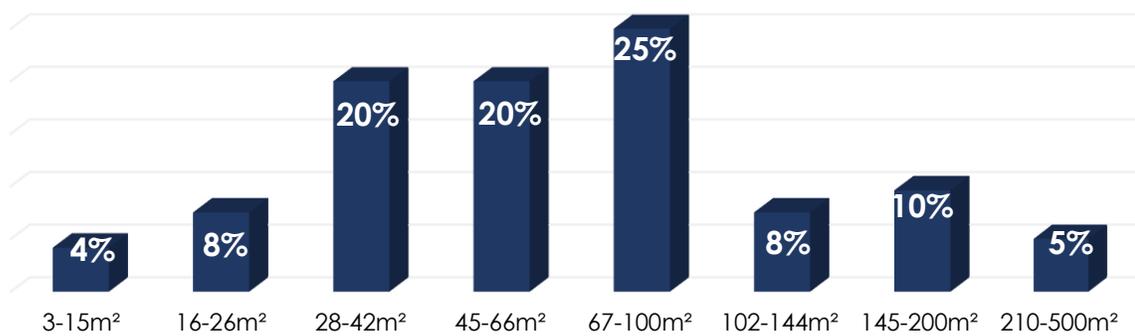
#### INFRAESTRUCTURA

En esta sección se muestran resultados de áreas disponibles, número de niveles, aforo máximo de personas y la disponibilidad o adecuación de estos establecimientos para recibir población en condición de discapacidad motriz.

#### *Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)*

En la gráfica a continuación, se muestra el porcentaje de establecimientos de acuerdo al área dispuesta para el servicio de los comensales.

**Gráfica 1. Clasificación de RCMV según área para comensales**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

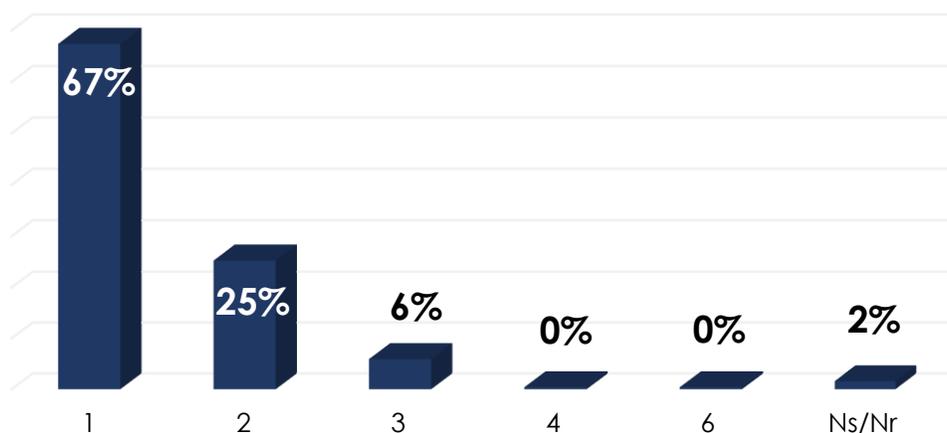
Al agrupar el número de establecimientos en rangos se puede observar: 65% de los restaurantes corrientes de menú variable disponen entre 28m<sup>2</sup> a 100m<sup>2</sup> para la atención de los comensales, en donde, el 25% de los establecimientos disponen entre 67m<sup>2</sup> - 100m<sup>2</sup>, esto seguido por un 20% que tienen de 28 - 42m<sup>2</sup> y 20% que presentan de 45m<sup>2</sup> - 66m<sup>2</sup>.

Por otra parte, se observa menos cantidad de establecimientos con áreas inferiores a 28m<sup>2</sup> y mayores a 100m<sup>2</sup>, en donde los porcentajes oscilan entre el 4% hasta un máximo de 10% de los establecimientos.

### *Número de ambientes y número de niveles*

En relación al número de ambientes disponibles por los restaurantes corrientes de menú variables, se encontró que el 67% de estos cuentan con un ambiente, el 25% dispone de 2 ambientes, 3% de estos tienen 6 ambientes y el 2% no respondieron la pregunta. Estos porcentajes se pueden ver en la siguiente gráfica.

**Gráfica 2. Distribución de RCMV según número de ambientes**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

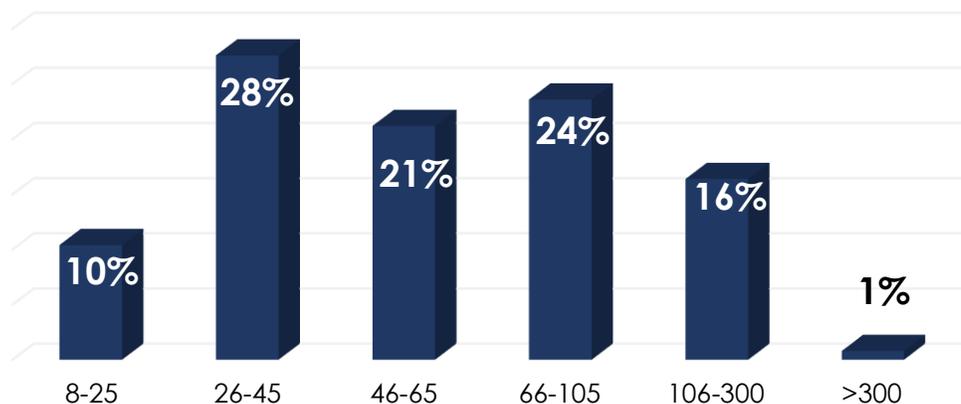
Según la cantidad de niveles disponibles por los establecimientos se identificó: 202 establecimientos de un solo nivel y 25 establecimientos con dos niveles y 26 no respondieron la pregunta relacionada al número de niveles.

### *Aforo máximo*

En la siguiente gráfica, se observa que el 28% de los RCMV presentan un aforo máximo entre 25-45 personas, el 24% de estos presentan un aforo

máximo entre 66-105 personas, el 21% alcanza a atender entre 44-65 personas y el 10% entre 8-25 personas.

**Gráfica 3. Distribución de RCMV según aforo máximo**



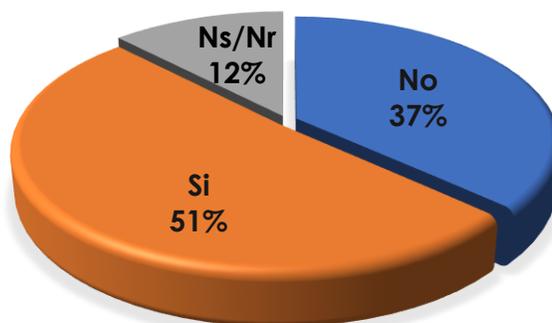
Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según la información referida por los establecimientos, el número total de sillas que disponen es igual 250 muebles y la distribución porcentual de estas es similar a la distribución obtenida con aforo máximo descrita anteriormente.

*Accesibilidad para personas con discapacidad motriz*

La cantidad de establecimientos con accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, corresponde al número de establecimientos que cuentan con adecuaciones como rampas y demás, que facilitan el acceso y movilidad de estos.

**Gráfica 4. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCMV**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según resultados, el 51% (129) de los establecimientos censados cuenta con infraestructura física que facilita la accesibilidad para personas con discapacidad motriz, de estos 129 establecimientos 113 cuentan con rampas para facilitar el acceso.

### DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

El servicio ofrecido por los restaurantes corrientes de menú variable, en aspectos como: horarios de atención, servicios complementarios e incluso precios, entre otros, se describen a continuación.

#### *Tipo de oferta gastronómica*

En la oferta gastronómica ofrecida por los establecimientos RCMV, según la cantidad de establecimientos se identifica: 50% de los establecimientos ofrece platos nacionales (multi región), 24% ofrece platos regionales con énfasis en una región, 18% ofrece comida internacional con platillos nacionales. Esto se puede observar en la siguiente tabla.

**Tabla 1. Tipo de oferta gastronómica, RCMV**

| OFERTA                                 | SI  | NO  | % SI |
|--|-----|-----|------|
| Nacional (multi – región)              | 126 | 127 | 50%  |
| Regional (énfasis en una región)       | 61  | 192 | 24%  |
| Internacional con platillos nacionales | 44  | 209 | 18%  |
| Internacional                          | 14  | 239 | 6%   |
| De autor                               | 4   | 249 | 2%   |
| Fast food                              | 1   | 252 | 0%   |
| Repostería                             | 1   | 252 | 0%   |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

También, en menor porcentaje de establecimientos encontramos oferta de platos internacionales, platos de autor y repostería.

#### *Horarios de atención*

En la tabla número de días de atención en (RCMV), se identifica: 50% de los establecimientos identificados como restaurantes corrientes con menú variable abre sus puertas para atención al público 6 días de la semana, seguido por un 33% atienden 7 días a la semana.

**Tabla 2. Número de días de atención, RCMV**

| Número de días | Porcentaje Establecimientos |
|----------------|-----------------------------|
| 0              | 1%                          |
| 1              | 0,5%                        |
| 4              | 0,5%                        |
| 5              | 15%                         |
| 6              | 50%                         |
| 7              | 33%                         |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En menor porcentaje encontramos un 17% de los establecimientos que atienden al público menos de 5 días a la semana.

### *Servicios complementarios*

Los servicios complementarios identificados en los establecimientos con menú variable son: eventos 15% (39), show en vivo 6% (15), catas 3% (8), talleres 3% (8), clases de cocina 3% (7), entre otras.

**Tabla 3. Servicios complementarios, RCMV**

| Actividad              | SI | %    |
|------------------------|----|------|
| Eventos                | 39 | 15%  |
| Show en vivo           | 15 | 6%   |
| Catas                  | 8  | 3%   |
| Talleres               | 8  | 3%   |
| Clases de Cocina       | 7  | 3%   |
| Tour                   | 2  | 1%   |
| Actividades para niños | 1  | 0,5% |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### *Precios*

En la tabla a continuación, se presenta la cantidad de establecimientos que accedieron a brindar los precios de los platillos que ofrecen, igualmente se diferencia el número de establecimientos según el rango en el cual se encuentran los precios y el porcentaje que representan estos establecimientos con respecto al número de establecimientos que brindaron la información por cada plato.

**Tabla 4. Precios promedio, RCMV**

| Platillos             | Rango de precios      | Establecimientos | %  |
|-----------------------|-----------------------|------------------|----|
| <b>Entradas</b>       | \$ 2.000 - \$ 5.900   | 39               | 35 |
|                       | \$ 6.000 - \$ 10.000  | 31               | 28 |
|                       | \$ 11.000 - \$ 16.500 | 25               | 22 |
|                       | \$ 17.000 - \$ 27.500 | 14               | 12 |
|                       | \$ 28.000 - \$ 50.000 | 3                | 3  |
| <b>Postres</b>        | \$ 500 - \$ 4.000     | 16               | 22 |
|                       | \$ 4.500 - \$ 8.500   | 27               | 38 |
|                       | \$ 8.900 - \$ 18.000  | 26               | 36 |
|                       | \$ 20.000- \$ 21.000  | 3                | 4  |
| <b>Platos Fuertes</b> | \$ 6.000 - \$ 12.500  | 93               | 38 |
|                       | \$ 12.900 - \$ 19.500 | 78               | 31 |
|                       | \$ 20.000- \$ 28.000  | 46               | 19 |
|                       | \$ 29.000- \$ 50.000  | 28               | 11 |
|                       | \$ 52.500- \$ 73.000  | 3                | 1  |
| <b>Adicionales</b>    | \$ 2.500 - \$ 5.900   | 94               | 79 |
|                       | \$ 6.000 - \$ 10.000  | 20               | 17 |
|                       | \$ 11.000 - \$ 16.500 | 4                | 3  |
|                       | \$ 17.000- \$ 28.000  | 1                | 1  |
| <b>Bebidas</b>        | \$ 1.000 - \$ 2.500   | 87               | 43 |
|                       | \$ 2.600 - \$ 4.200   | 50               | 25 |
|                       | \$ 4.500 - \$ 9.000   | 55               | 27 |
|                       | \$ 10.000- \$ 50.000  | 10               | 5  |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observan precios por “entradas” ubicados en diferentes rangos de valor, en donde, más del 70% de los establecimientos se encuentran entre (\$2.000 y \$16.500), de estos, el 35% se encuentran en el rango de (\$2.000 - \$5.900), 28% en el rango (\$6.000 - \$10.000) y el 22% refieren valores ente (\$11.000 - \$16.000). En menor cantidad de establecimientos encontramos precios por entrada entre (\$17.000 - \$50.000).

Los establecimientos que reportan precio por “postre”, refieren valores que oscilan entre \$500 y \$21.000 pesos, en donde, un 38% de estos tienen valores de (\$4.500 - \$8.500), 36% refieren precios de (\$8.900 – 18.000), 22%

presenta precios entre (\$500 - \$4.000) y el 4% ofrece postres entre (\$20.000 - \$21.000).

Los precios de los platos fuertes la brindaron el 98% del total de establecimientos identificados como RCMV, de estos el 56% refirió precios entre \$6.000 - \$12.000 pesos el plato fuerte, el 25% refirió valores entre \$13.000 - \$19.500 pesos, el 13% con valores entre \$20.000 - \$28.000 y el 6% presenta precios ubicados en el rango de \$29.000 - \$50.000 pesos.

Los precios por adicionales se encuentran entre \$2.500 y \$28.000 pesos, en donde un 79% de los establecimientos que brindan información sobre el precio de los adicionales se encuentran en el rango de \$2.500 - \$5.900 pesos.

Se observan precios de bebidas que oscilan entre \$1.000 y \$50.000, sin embargo, el 95% de los establecimientos refieren precios de bebidas inferiores a \$9.000 pesos, con mayor porcentaje correspondiente a 43% en el rango (\$1.000 - \$2.500).

#### *Personal capacitado (Bilingüe)*

Dentro del personal vinculado en los restaurantes corrientes con menú variable encontramos 129 empleados bilingües, de estos 64% (83) personas son hombres y 36% (46), son mujeres; los idiomas diferentes al español disponibles por estos para la prestación de los servicios y el número de establecimientos que los disponen se ilustran en la siguiente tabla, en donde se observa que la mayoría de establecimientos con servicio bilingüe tienen personal capacitado en inglés.

**Tabla 5. Servicios complementarios, RCMV**

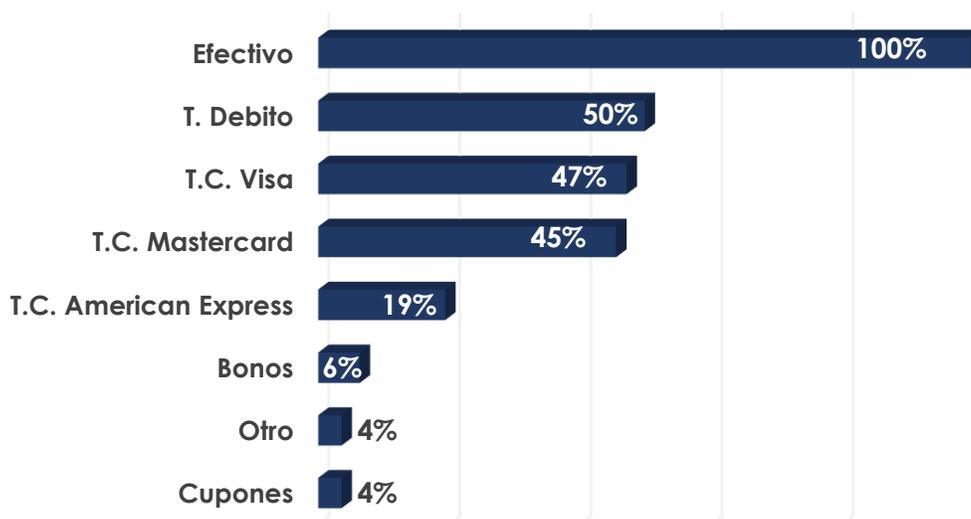
| Actividad | Establecimientos |
|-----------|------------------|
| Inglés    | 80               |
| Alemán    | 4                |
| Francés   | 4                |
| Italiano  | 2                |
| Catalán   | 1                |
| Mandarín  | 1                |
| Japonés   | 1                |
| Portugués | 1                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Modalidad de pago

En la gráfica a continuación, se disponen los resultados obtenidos según los medios de pago comunes en este tipo de establecimiento.

**Gráfica 5. Modalidad de pago, RCMV**



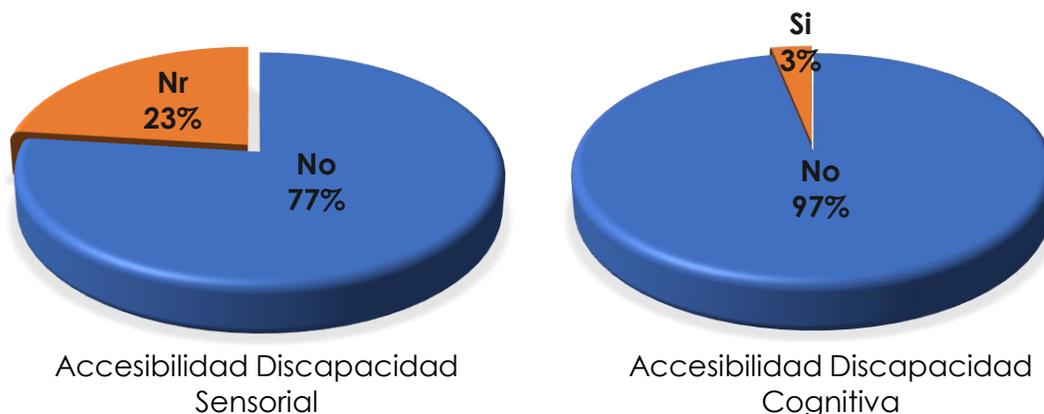
Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la anterior grafica se observa que: todos los establecimientos aceptan el pago en efectivo, en 50% de los establecimientos acepta el pago por medio de: tarjeta débito, 47% acepta tarjeta de crédito visa, 45% recibe pagos con la tarjeta de crédito MasterCard, el 19% de estos acepta la tarjeta de crédito American Express. Los medios de pago menos aceptados en estos restaurantes son los bonos, cupones y otros medios de pago, los cuales son aceptados en el 4% y 6% de los establecimientos.

### Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva

En relación a la prestación de servicios para personas con discapacidad sensorial, el 77% de los establecimientos no presenta accesibilidad y el 23% no responde la pregunta. Ante la disponibilidad de acceso para personas con discapacidad cognitiva el 97% refiere no disponer de estas medidas frente a un 3% que si cuentan con opciones como meseros y barras especiales para garantizar la accesibilidad.

**Gráfica 6. Porcentaje accesibilidad sensorial y cognitiva, RCMV**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

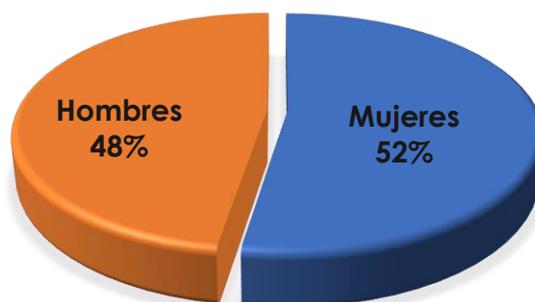
### EMPLEABILIDAD

La cantidad de empleos generados, los cargos desempeñados, modalidad de vinculación, son aspectos descritos a continuación con respecto a información brindada por los restaurantes corrientes con menú variable.

#### *Puestos de trabajo*

La cantidad de puestos de trabajo generados por estos establecimientos fueron 1.667, de los cuales el 48% (806) correspondía a hombres y el 52% (861) a mujeres.

**Gráfica 7. Porcentaje de empleos por género, RCMV**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

#### *Cargos desempeñados*

La tabla a continuación, especifica la cantidad de empleados según el cargo que desempeñan en los establecimientos restaurantes corrientes

con menú variable, igualmente se diferencia el género y el número de establecimientos.

**Tabla 6. Cargo desempeñado por género, RCMV**

| Cargo               | Hombre | Mujer | Empleados |
|---------------------|--------|-------|-----------|
| Mesero              | 299    | 277   | 576       |
| Auxiliar de cocina  | 150    | 200   | 350       |
| Cocinero            | 110    | 152   | 262       |
| Cajero              | 83     | 104   | 187       |
| Chef de cocina      | 40     | 57    | 97        |
| Chef ejecutivo      | 51     | 22    | 73        |
| Lavalozza           | 36     | 29    | 65        |
| Bartender           | 21     | 6     | 27        |
| Sous chef           | 5      | 5     | 10        |
| Chef repostero      | 5      | 1     | 6         |
| Hostess             | 3      | 3     | 6         |
| Maitre              | 2      | 2     | 4         |
| Expenditer          | 1      | 1     | 2         |
| Chef garder manager | 0      | 1     | 1         |
| Sommelier           | 0      | 1     | 1         |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Dentro del total de empleados, se identifica un mayor número de estos en el cargo de mesero, seguido por auxiliar de cocina y cocinero.

En cargos como: auxiliar de cocina, cocinero, cajero y chef de cocina, se ubican el mayor número de mujeres.

Los cargos en donde se ubican más hombres son: mesero, lavalozza, bartender y chef repostero.

#### *Modalidad de vinculación laboral*

En la tabla a continuación, se identifican las modalidades de vinculación usadas por los RCMV diferenciando el género y número de establecimientos.

**Tabla 7. Modalidad vinculación laboral por género, RCMV**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas |
|--|--------|-------|----------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 473    | 427   | 900      |
| Contrato de prestación de servicios                  | 86     | 128   | 214      |
| Turnos   | 77     | 128   | 205      |
| Contrato directo con la empresa a término fijo       | 80     | 94    | 174      |
| Contrato obra / labor                                | 23     | 46    | 69       |
| Contrato de aprendizaje                              | 17     | 17    | 34       |
| Otro   | 9      | 6     | 15       |
| Contrato tercerizado                                 | 0      | 4     | 4        |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más empleada en los establecimientos con menú variable son contratos directos con la empresa a término indefinido, la cual representa el 56% de las personas vinculadas, entre estos se distinguen 473 hombres y 427 mujeres.

Seguido a los contratos directos se encuentra el contrato de prestación de servicios con 214 personas, representa el 13% de empleados, en donde se identifican 86 hombres y 128 mujeres.

Con el 13% se encuentra la modalidad de turnos, con 77 hombres y 128 mujeres, en total de 205 personas vinculadas mediante esta modalidad.

Las modalidades menos usadas por estos establecimientos son: contrato directo con la empresa a término fijo 11%, contrato obra/labor 4%, contrato de aprendizaje 2%, otro modo de contratación 1%, y contrato tercerizado con 4 establecimientos.

#### Vinculación personal extranjero

**Tabla 8. Vinculación personal extranjero, RCMV**

| Género | Personas |
|--------|----------|
| Hombre | 104      |
| Mujer  | 96       |
| Total  | 200      |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

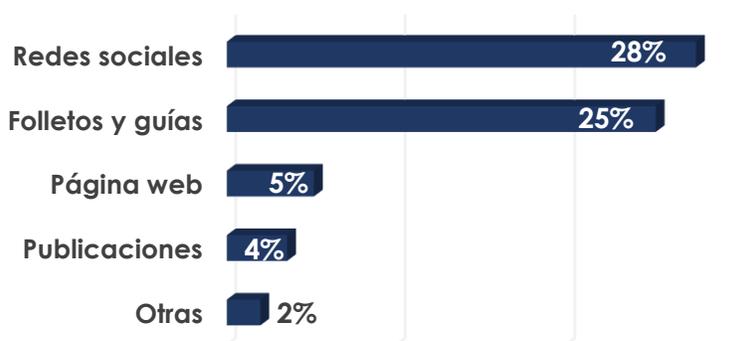
De 253 establecimientos, 95 refieren tener vinculadas personas procedentes del extranjero. De 1.667 personas vinculadas laboralmente a estos establecimientos se identifican 200 extranjeros (104 hombres y 96 mujeres), los países de origen son: Venezuela, Argentina, Francia, Irlanda, Italia, México, Pakistán, Perú, Venezuela y Estados Unidos.

## PROMOCIÓN

A continuación, se describen las características de los RCMV en relación a los canales de información usados y nivel de reconocimiento.

### Canales de información

**Gráfica 8. Canales de información empleados, RCMV**



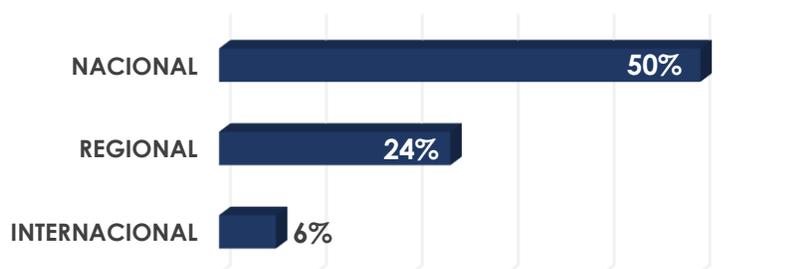
Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Dentro de los canales de información para la promoción de la oferta de los establecimientos restaurantes corrientes con menú variable, se observa que las redes sociales son las más usadas siendo el 28% del total de establecimientos, estas seguidas por folletos y guías en un 25%.

Con porcentajes de 5%, 4% y 2% se encuentran las páginas web, publicaciones y otros canales de información.

## Reconocimiento

**Gráfica 9. Nivel geográfico de reconocimiento, RCMV**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

El 50% de estos establecimientos son reconocidos de manera nacional, el 24% son reconocidos en la región y el 6% son reconocidos forma internacional.

## RESTAURANTES CORRIENTES DE MENÚ FIJO - RCMF

A continuación, se describen las características identificadas y datos reportados por los restaurantes corrientes de menú fijo, información suministrada por los 169 establecimientos identificados en esta tipología.

### INFRAESTRUCTURA

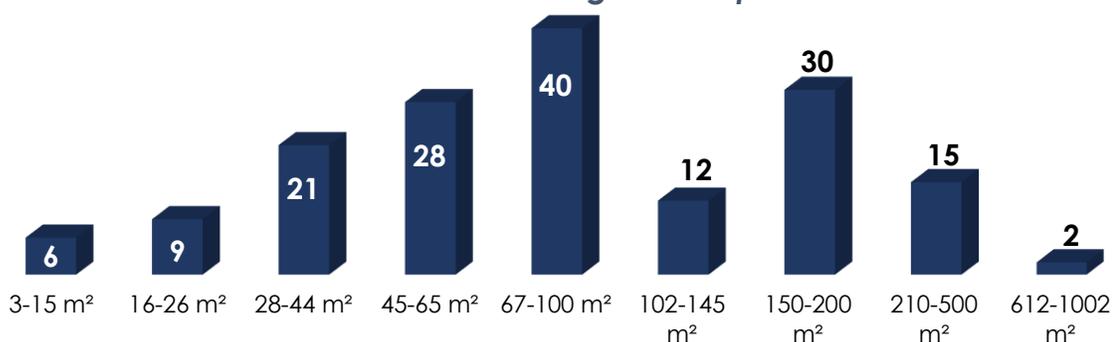
La infraestructura, forma operación, los servicios y las condiciones en general de los establecimientos son aspectos relevantes para la sostenibilidad de los mismo, por ello se describe en esta sección las características de los establecimientos RCMF en cuanto a las características físicas de los lugares donde prestan sus servicios.

#### *Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)*

Muchas personas en general buscan restaurantes con espacios que permitan conservar la privacidad de sus conversaciones, de esta forma el espacio del área para comensales se convierte en una característica atractiva que debe examinarse. Particularmente, el 54,6% de los establecimientos RCMF localizados en la localidad de chapinero cuentan con áreas para comensales entre los 28 y 100 metros cuadrados, siendo más común las áreas entre los 67 y 100 m<sup>2</sup>. Específicamente, se encontraron 21 (12,9%) restaurantes con áreas entre 28-44 m<sup>2</sup>, existen 28 (17,2%) restaurantes con zona para comensales entre 45-65 m<sup>2</sup>, se identificaron 40

(24,5%) restaurantes con espacios entre 67-100 m<sup>2</sup>. De otro modo, el 32,6% de los establecimientos cuentan con espacio para comensales mayores a los 100 m<sup>2</sup>, hallando 30 (18,4%) restaurantes RCMF con dimensiones entre 150-200 m<sup>2</sup>, 15 (9,2%) lugares con extensiones de 210-500 m<sup>2</sup>, 12 (7,4%) establecimientos con espacios entre 102-145 m<sup>2</sup> y dos restaurantes superando los 500 m<sup>2</sup>. Así mismo, 15 (9,2%) establecimientos tienen tamaños inferiores a 26 m<sup>2</sup> destinado para los comensales, encontrándose 6 (3,7%) restaurantes con área máxima de 15 m<sup>2</sup>, y los restantes 9 (5,5%) establecimientos con área para comensales entre los 16-26 m<sup>2</sup>.

**Gráfica 10. Clasificación de RCMF según área para comensales**

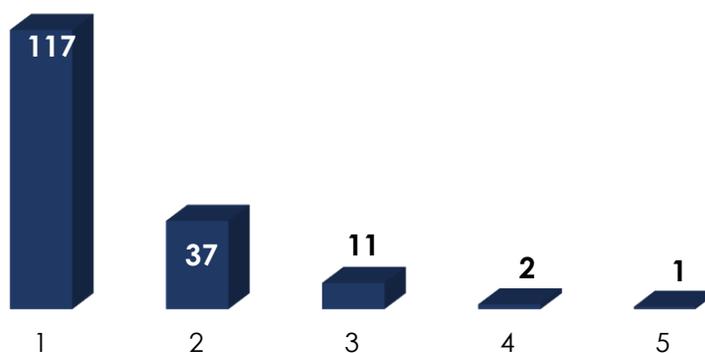


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Número de ambientes

Respecto al número de ambientes disponibles en los establecimientos gastronómicos RCMF de chapinero, identificamos que el 69,2% (117) de los establecimientos tiene un único ambiente, 21,9% (37) restaurantes con 2 ambientes, mientras que 8,3% (14) establecimientos tienen 3 o más ambientes.

**Gráfica 11. Distribución de RCMF según número de ambientes**

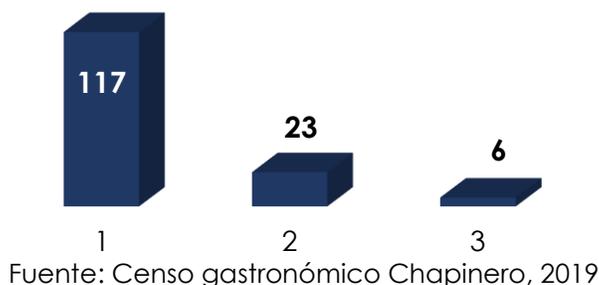


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Número de niveles

Otro aspecto de infraestructura muy relacionada con el área construida y/o con el número de ambientes, es el número de pisos o niveles disponibles. En el caso de los restaurantes RCMF de chapinero observamos que 117 (69,2%) restaurantes ofrecen atención en un solo nivel, 23 (13,7%) establecimientos cuentan con dos niveles, 6 (3,6%) establecimientos son de tres niveles y 23 (13,7%) establecimientos no aportaron información. Adicionalmente, 91 de los restaurantes tiene un único ambiente y un único nivel, por lo que la coincidencia en los 117 restaurantes tanto para 1 ambiente como para 1 nivel, no sugiere que estos sean los mismos establecimientos.

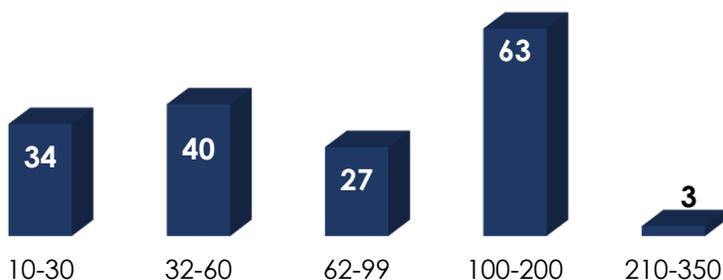
**Gráfica 12. Distribución de RCMF según número de niveles**



### Aforo máximo

Otro componente estrechamente ligado a las áreas de los establecimientos es el aforo o capacidad máxima de recepción de comensales. En esta tipología encontramos establecimientos con aforos desde 10 hasta 350 comensales, siendo categorizados como sigue: 34 (20,1%) restaurantes con capacidad entre 10 y 30 comensales, 40 (23,7%) con aforo entre 32 y 60 personas, 27 (16%) establecimientos con cabida entre 62 y 90 personas, 3 (1,8%) con capacidad entre 210 y 350 individuos, y 63 (37,3) restaurantes cuentan con aforo entre 100 y 200 personas, este último siendo el aforo más común para los establecimientos RCMF.

**Gráfica 13. Distribución de RCMF según aforo máximo**

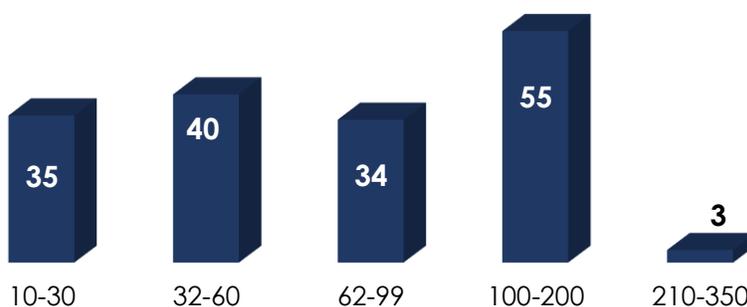


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Número de sillas

De acuerdo con las respuestas de los establecimientos, el número de sillas con las que cuentan 35 (20,7%) restaurantes oscila entre las 10 y las 30, 40 (23,7%) restaurantes tienen entre 32 y 60 sillas, 34 (20,1) lugares de esta tipología afirmaron tener entre 62 y 99 sillas, mientras que 55 (32,5%) de estos poseen entre 100 y 200 sillas, por último, 3 restaurantes poseen entre 210 y 350 sillas.

**Gráfica 14. Distribución de RCMF según número de sillas**

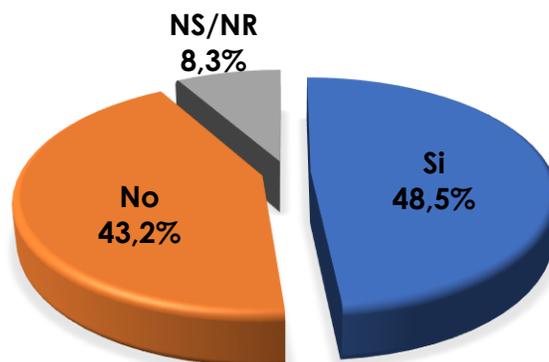


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz

La accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz puede solventarse a través de infraestructura que permiten eliminar las barreras que limitan la participación en actividades sociales, en este caso asociado a la gastronomía y eventos alrededor de los restaurantes. En este sentido, durante el proceso de recolección de información se logró establecer que 82 (48,5%) establecimientos contaban con accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz. Los restaurantes RCMF contribuyen a la inclusión social de esta población mediante uso de rampas (70; 85,4%) o disponibilidad de ascensores (4; 4,9%).

**Gráfica 15. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCMF**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

La oferta se entiende a su vez como los servicios y actividades disponibles para deleite de los comensales, estos servicios abarcan el tipo de oferta gastronómica, días de atención y reservas, actividades y eventos, precios y medios de pago, y accesibilidad, este último incluyendo la atención en idioma diferente al español (lengua extranjera, de señales, braille, explicación de carta). A continuación, se describe cada uno de los elementos de la oferta disponible en los RCMF.

#### Tipo de oferta gastronómica

**Tabla 9. Tipo de oferta gastronómica, RCMF**

| Oferta                                 | Si | No  | % Si  |
|--|----|-----|-------|
| Nacional                               | 45 | 123 | 26,6% |
| Internacional                          | 41 | 127 | 24,3% |
| Regional                               | 38 | 131 | 22,5% |
| Internacional Con Platillos Nacionales | 37 | 133 | 21,9% |
| Comida rápida                          | 7  | 162 | 4,1%  |
| Bebidas                                | 3  | 166 | 1,8%  |
| De Autor                               | 3  | 166 | 1,8%  |
| Panadería y Pastelería                 | 1  | 168 | 0,6%  |
| Repostería                             | 1  | 168 | 0,6%  |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según la encuesta realizada, la mayoría de establecimientos ofrecen platos nacionales e internacionales, en total 123 restaurantes lo indicaron, representando el 72.8% del total de establecimientos RCMF. A la oferta Nacional en 26,6% de los establecimientos, le siguen los platillos internacionales en el 24,3% de los lugares, menú regional en 22,5% de los

restaurantes, comida internacional con platillos nacionales en el 21,9% de los casos, y en menos del 5% se encuentra ofertas de comida rápida, bebidas, comida de autor, panadería, pastelería y repostería.

### *Servicios complementarios*

En algunos restaurantes ya es común amenizar la espera de los alimentos a través de actividades o servicios complementarios, e incluso muchos comensales escogen el lugar de consumir alimentos de acuerdo con esta oferta de servicios. En los establecimientos RCMF censados, se identificaron 51 (30,2%) restaurantes con algún tipo de servicio complementario, siendo más común encontrar oferta de lugares que prestan sus locaciones para realizar eventos (25; 14,8%), seguido de shows en vivo (15; 8,9%) y de catas (11; 6,5%). En menor cantidad también se encuentran restaurantes que ofrecen talleres y clases de cocina (4; 2,4%), actividades para niños (2; 1,2%) y otras actividades (4; 2,4%).

**Tabla 10. Servicios complementarios, RCMF**

| Actividad              | SI | % Participación |
|------------------------|----|-----------------|
| Eventos                | 25 | 14,8%           |
| Show en vivo           | 15 | 8,9%            |
| Catas                  | 11 | 6,5%            |
| Otras                  | 4  | 2,4%            |
| Talleres               | 3  | 1,8%            |
| Clase de Cocina        | 3  | 1,8%            |
| Actividades para niños | 2  | 1,2%            |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### *Personal capacitado (Bilingüe)*

En total el 35,5% (60) de los establecimientos RCMF ofrece atención a los comensales en lengua extranjera, siendo el inglés el idioma más popular, ofrecido en 57 establecimientos, es decir, es manejado en 95% de los restaurantes RCMF con servicio en lengua extranjera.

Este servicio a su vez es ofrecido por el 9,8% (149) del total de empleados (1.475), involucrando a 92 (63,4%) hombres y 53 (36,6%) mujeres. Esto últimos datos a su vez implican que el 11,2% del total de hombres y 8,1% del total de mujeres empleados en los RCMF tiene dominio de un segundo idioma.

**Tabla 11. Idioma del servicio, RCMF**

| Idioma    | Establecimientos | %     |
|-----------|------------------|-------|
| Inglés    | 57               | 33,7% |
| Francés   | 4                | 2,4%  |
| Portugués | 2                | 1,2%  |
| Alemán    | 1                | 0,6%  |
| Árabe     | 1                | 0,6%  |
| Italiano  | 1                | 0,6%  |
| Mandarín  | 1                | 0,6%  |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

A su vez, en los 60 restaurantes que se ofrece servicio en idiomas diferentes al español, en 3 se realiza atención en inglés y francés, 1 restaurante en inglés y alemán, y 1 restaurante en inglés y portugués.

### *Días de atención*

Como se observa en la tabla, de lunes a viernes más del 97% de los restaurantes abren para prestar su servicio al público, disminuyendo esta cantidad los fines de semana, donde se encuentran abiertos los días sábados 158 (93,5) restaurantes y el domingo 101 (59,8%) restaurantes.

**Tabla 12. Días de atención, RCMF**

| Atención  | Si  | % Participación |
|-----------|-----|-----------------|
| Lunes     | 165 | 97,6%           |
| Martes    | 166 | 98,2%           |
| Miércoles | 167 | 98,8%           |
| Jueves    | 167 | 98,8%           |
| Viernes   | 167 | 98,8%           |
| Sábado    | 158 | 93,5%           |
| Domingo   | 101 | 59,8%           |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

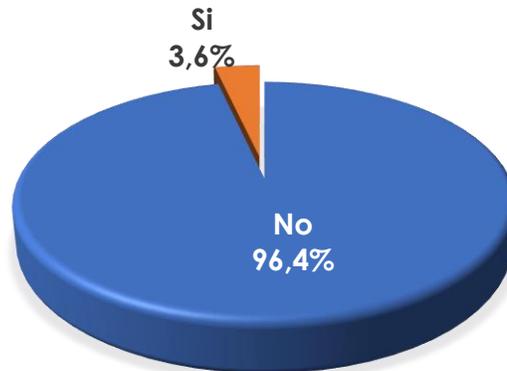
Adicionalmente, en el 27,2% (46) establecimientos RCMF hay posibilidad de agendar reservas.

### *Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial*

La accesibilidad para población con discapacidad sensorial se considera parte de la oferta de servicios dado que se asocia generalmente a cartas en braille, lenguaje de señas, entre otros. Este tipo de servicio no es usualmente ofrecido por los restaurantes, y este caso no es la excepción

dado que solo el 3,6% (6) de los establecimientos manifestaron tener elementos que facilitan la inclusión social de esta población.

**Gráfica 16. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial, RCMF**

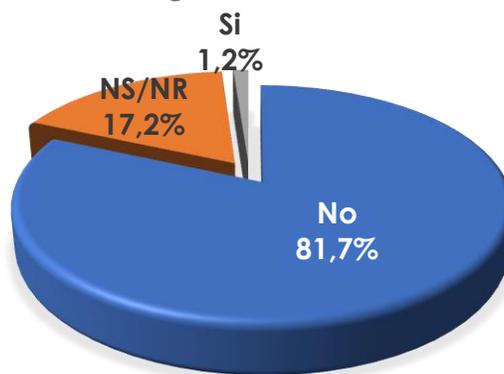


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Accesibilidad para personas con discapacidad cognitiva*

La accesibilidad para personas con discapacidad cognitiva también es considerada como un servicio complementario, dado que, en general requiere la explicación de las cartas y entrenamientos específicos del personal para la atención a esta población, sin embargo, al igual que sucede con la discapacidad sensorial, los restaurantes con este tipo de atención especial son pocos, llegando a ser en este caso tan solo 2 (1,2%) del total.

**Gráfica 17. Accesibilidad para población en condición de discapacidad cognitiva, RCMF**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Precios*

Por otra parte, se identificó el precio de la oferta de cada establecimiento, encontrándose que los establecimientos RCMV cobran en media \$13.400

por entradas, \$8.400 por postres, \$23.700 por platos fuertes, \$6.000 por adiciones, \$5.000 por bebida y \$17.000 por otros.

En cuanto a los rangos de precios, se sabe que la variabilidad depende de los ingredientes, tamaño de la porción y tipo de preparación, de este modo se encuentran precio de entradas entre \$2.000 y \$45.000 en los establecimientos RCMF. De manera similar, el rango de precios para postres varía entre \$500 y \$20.000, para platos fuertes entre \$6.500 y \$70.000, para adiciones entre \$1.500 y \$25.000, y para bebidas entre \$1.000 y \$42.500.

Dada la gran cantidad de valores diferentes en términos de los precios cobrados por cada uno de los conceptos, una descripción gráfica y escrita a través de datos brutos no es posible, por ello se realiza la descripción a través de medidas de resumen como las anteriores y a través de datos agrupados como se muestra en la siguiente tabla, la cual contiene la cantidad de establecimientos que se encuentran en cada uno de los rangos de precios para todos los segmentos culinarios ofertados.

**Tabla 13. Precios promedio, RCMF**

|                       | Rango de precios      | Establecimientos |
|-----------------------|-----------------------|------------------|
| <b>Entradas</b>       | \$ 2.500 - \$ 5.900   | 22               |
|                       | \$ 6.000 - \$ 10.000  | 18               |
|                       | \$ 11.000- \$ 16.500  | 24               |
|                       | \$ 17.000- \$ 27.500  | 28               |
|                       | \$ 30.000- \$ 50.000  | 4                |
| <b>Postres</b>        | \$ 500 - \$ 4.900     | 21               |
|                       | \$ 5.000 - \$ 8.500   | 25               |
|                       | \$ 9.000- \$ 18.000   | 37               |
|                       | \$ 18.000- \$ 25.000  | 3                |
| <b>Platos Fuertes</b> | \$ 6.000 - \$ 12.500  | 26               |
|                       | \$ 13.000 - \$ 19.500 | 43               |
|                       | \$ 20.000- \$ 28.000  | 44               |
|                       | \$ 29.000- \$ 50.000  | 44               |
|                       | \$ 52.000- \$ 180.000 | 6                |
| <b>Adicionales</b>    | \$ 1.000 - \$ 3.400   | 25               |
|                       | \$ 3.500 - \$ 7.000   | 36               |
|                       | \$ 8.000- \$ 28.500   | 17               |
| <b>Bebidas</b>        | \$ 1.000- \$ 2.500    | 30               |

|  |                       |    |
|--|-----------------------|----|
|  | \$ 2.600 - \$ 4.400   | 44 |
|  | \$ 4.500- \$ 9.000    | 60 |
|  | \$ 10.000 - \$ 25.000 | 7  |
|  | \$ 26.000 - \$ 50.000 | 1  |

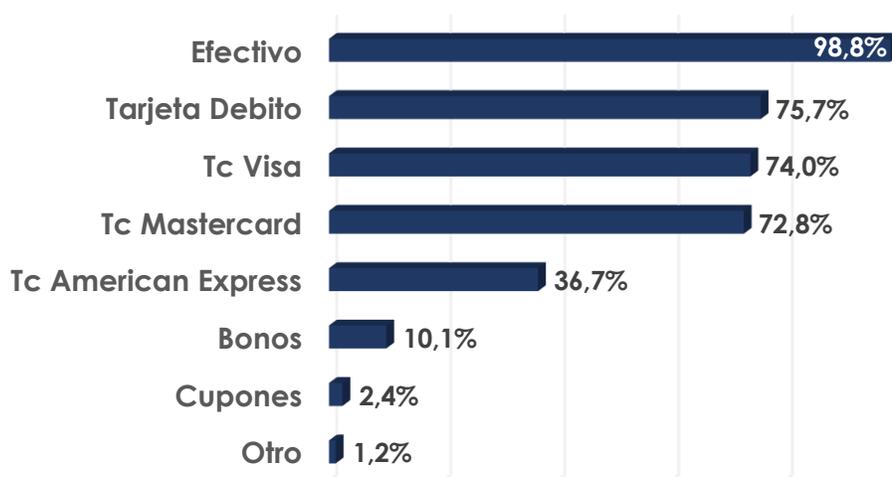
Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Modalidad de pago

Finalmente, la modalidad de pago también se considera un servicio complementario dado las diferentes formas para realizar la retribución por los servicios adquiridos.

Se destaca inicialmente que en 98,8% (167) de los establecimientos se aceptan en efectivo, en 76,7% (128) pagos en tarjetas débito o crédito, en 10,1% (17) de los restaurantes se acepta otras modalidades de pago (bonos, cupones, otro), encontrando de esta forma que en 24,3% (41) restaurantes únicamente se aceptan pagos en efectivo.

**Gráfica 18. Modalidad de pago, RCMF**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### EMPLEABILIDAD

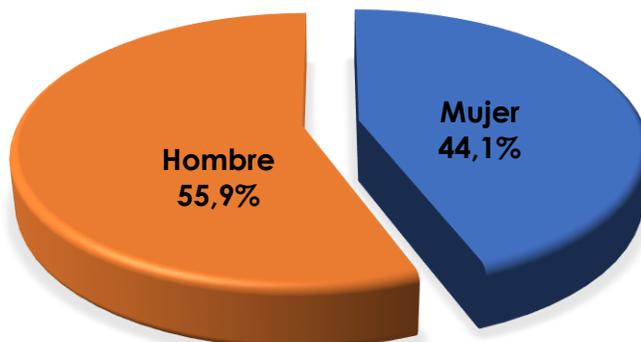
El módulo de empleabilidad del Censo en descripción, tuvo como objetivo caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo (cargo de los empleados), el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, desagregándolos por género.

### Puestos de trabajo

De los establecimientos de esta tipología que suministraron información en este módulo del censo (157; 92,9%), se identificaron 1475 personas

empleadas, de las cuales el 44,1% (651) son mujeres y el 55,9% (824) corresponden a hombres.

**Gráfica 19. Porcentaje de empleos por género, RCMF**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Cargos desempeñados

En cuanto a la distribución de los empleados en los diferentes cargos diferenciando por género, en los RCMF los cargos más comunes son los ya habituales: meseros, cocineros, auxiliares de cocina y cajeros, empleándose en estos el 80,5% (1188) del total de empleados.

**Tabla 14. Cargo desempeñado por género, RCMF**

| Cargo              | Hombre | Mujer | Empleados | % Cargo | % Establecimientos |
|--------------------|--------|-------|-----------|---------|--------------------|
| Mesero             | 299    | 230   | 529       | 35,9%   | 71,6%              |
| Cocinero           | 179    | 129   | 308       | 20,9%   | 61,5%              |
| Auxiliar de cocina | 94     | 139   | 233       | 15,8%   | 53,8%              |
| Cajero             | 62     | 56    | 118       | 8,0%    | 53,8%              |
| Chef de cocina     | 43     | 22    | 65        | 4,4%    | 29,6%              |
| Chef Ejecutivo     | 41     | 10    | 51        | 3,5%    | 26,0%              |
| Lavalozza          | 26     | 22    | 48        | 3,3%    | 14,8%              |
| Bartender          | 43     | 16    | 59        | 4,0%    | 12,4%              |
| Otros              | 15     | 10    | 25        | 1,7%    | 8,3%               |
| Sous chef          | 6      | 2     | 8         | 0,5%    | 4,7%               |
| Chef repostero     | 7      | 5     | 12        | 0,8%    | 4,1%               |
| Hostess            | 2      | 9     | 11        | 0,7%    | 4,1%               |
| Maitre             | 4      | 1     | 5         | 0,3%    | 3,0%               |
| Sommelier          | 3      | 0     | 3         | 0,2%    | 1,8%               |
| Total              | 824    | 651   | 1475      |         |                    |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Particularmente, en el 71.6% (121) de los restaurantes se emplean personas para el cargo de mesero; en este cargo se emplean 299 hombres y 230

mujeres, es decir, 529 personas, que representan el 35.9% del total de empleados identificados en los establecimientos RCMF.

Adicionalmente, se puede observar que existe preferencia en la contratación de mujeres para los cargos de auxiliar de cocina y Hostess, dado que existe mayor participación de ellas en estos puestos de trabajo. Así mismo, en los demás puestos de trabajo se nota mayor contratación de hombres. Particularmente, el cargo de Lavalozza es donde existe mayor equilibrio de género, mientras que en los cargos chef ejecutivo, maitre y Sommelier se observa mayor diferencia entre el número de mujeres y hombres.

Adicionalmente, al considerar que los 1475 puestos de trabajo hacen referencia a 157 establecimientos, se llega a concluir que en media por establecimiento RCMF se emplean entre 9 y 10 personas.

#### *Modalidad de vinculación laboral*

Una forma de entender el modo de operación de los restaurantes es analizando la modalidad de vinculación laboral de los empleados, esta información es suministrada en la siguiente tabla, a partir de la cual pueden realizarse cálculos extra para analizar la contratación marginal por género, sin embargo, los resultados son similares a los aquí mostrados.

**Tabla 15. Modalidad vinculación laboral por género, RCMF**

| <b>Modalidad Vinculación</b>                         | <b>Hombre</b> | <b>Mujer</b> | <b>Personas</b> | <b>% contratación</b> |
|--|---------------|--------------|-----------------|-----------------------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 500           | 399          | 899             | 64,4%                 |
| Contrato directo con la empresa a término fijo       | 158           | 114          | 272             | 19,5%                 |
| Contrato de prestación de servicios                  | 37            | 43           | 80              | 5,7%                  |
| Turnos   | 32            | 44           | 76              | 5,4%                  |
| Contrato obra / labor                                | 38            | 18           | 56              | 4,0%                  |
| Otro   | 3             | 2            | 5               | 0,4%                  |
| Contrato de aprendizaje                              | 1             | 3            | 4               | 0,3%                  |
| Contrato tercerizado                                 | 2             | 1            | 3               | 0,2%                  |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más común en los establecimientos RCMF son los contratos directos con la empresa abarcando el 83,9% de la contratación, seguido de las modalidades de

prestación de servicios, turnos y contratos de obra labor con participaciones respectivas del 5,7%, 5,4% y 4,0%. Por otra parte, las modalidades menos empleadas por este tipo de establecimientos son: otro modo de vinculación, contrato de aprendizaje y contratos tercerizados con participaciones inferiores al 1%.

### *Vinculación personal extranjero*

En cuanto a la vinculación de personal extranjero en establecimientos RCMF, se identificaron 150 extranjeros empleados, de los cuales 54,7% (82) son hombres y 45,3% (68) son mujeres.

**Tabla 16. Vinculación personal extranjero, RCMF**

| Género | Personas |
|--------|----------|
| Hombre | 82       |
| Mujer  | 68       |
| Total  | 150      |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Al considerar el total de empleados identificados, se logra establecer que los 150 extranjeros vinculados representan el 10,2% del total de empleados en los establecimientos RCMF. Análogamente, se halló que el principal origen es Venezuela.

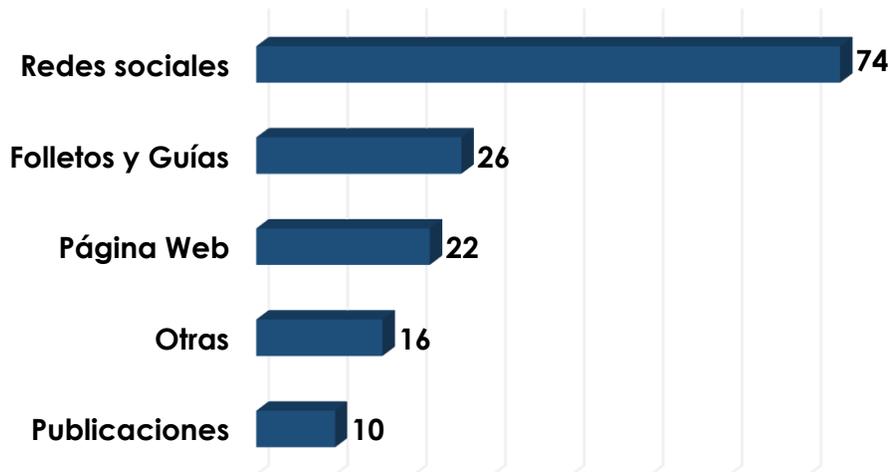
### PROMOCIÓN

A continuación, se muestran los resultados reportados de los canales de información empleados por los establecimientos RCMF, medios usados para su promoción; además de esto se describe su nivel de reconocimiento.

#### *Canales de información*

Inicialmente destacamos que el 62,1% (105) de los restaurantes RCMF usan algún medio para su promoción, mientras el restante 37,9% (64) no emplean estrategias de difusión de su establecimiento. De este modo, para los restaurantes RCMF el principal medio de comunicación es a través de redes sociales (Facebook, Instagram y Twitter), seguido de medios más tradicionales como folletos, tarjetas, volantes y guías usado por 26 establecimientos.

**Gráfica 20. Canales de información empleados, RCMF**



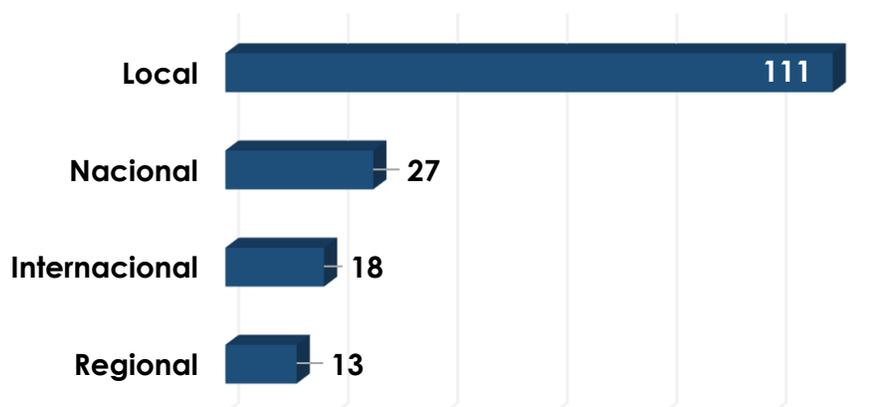
Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

También se logró identificar que 69 de los establecimientos utilizan una sola estrategia de mercadeo, 29 establecimientos con dos estrategias y 7 establecimientos implementando 3 de las estrategias visualizadas en el anterior gráfico.

### Reconocimiento

Los medios de promoción de la oferta están asociados al nivel de reconocimiento de los establecimientos gastronómicos, llegando a clasificarse 65,7% restaurantes con reconocimiento a nivel local, 16% con nivel nacional, 10,7% con nivel internacional y 7,7% establecimientos con nivel de reconocimiento a escala regional.

**Gráfica 21. Nivel geográfico de reconocimiento, RCMF**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

## RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA - RCR

A continuación, se describen las características identificadas y datos reportados por los restaurantes de comida rápida, información suministrada por los 26 lugares identificados de este tipo de oferta.

### INFRAESTRUCTURA

Uno de los aspectos relevantes de sostenibilidad es la infraestructura, su condición, operación y servicio, a continuación, se describen las características físicas disponibles por los restaurantes corrientes de menú variable.

#### *Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)*

En la mayoría de establecimientos caracterizados de los restaurantes de comida rápida, se encontró que el área dispuesta para los comensales estaba distribuida de la siguiente manera:

- De 3 a 15 m<sup>2</sup>: 1 establecimiento
- De 16 a 26 m<sup>2</sup>: 5 establecimientos
- De 28 a 42 m<sup>2</sup>: 4 establecimientos
- De 43 a 66 m<sup>2</sup>: 5 establecimientos
- De 67 a 100 m<sup>2</sup>: 6 establecimientos
- De 102 a 144 m<sup>2</sup>: 1 establecimiento
- De 210 a 500 m<sup>2</sup>: 1 establecimiento

#### *Número de ambientes*

Con respecto al número de ambientes disponibles en los establecimientos gastronómicos RCR de Chapinero, se encontró que 18 establecimientos cuentan con un ambiente, 4 establecimientos cuentan con dos.

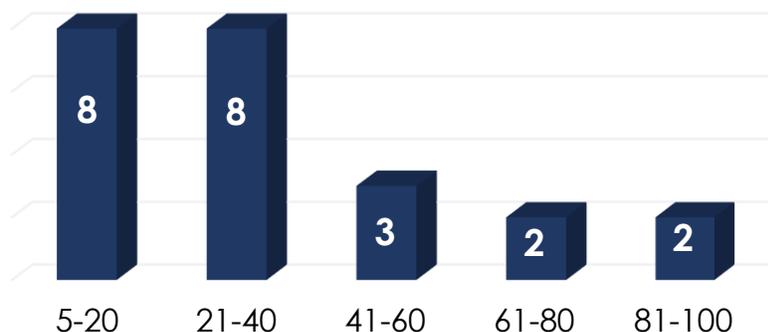
#### *Número de niveles*

En relación al número de niveles disponibles por los restaurantes de comidas rápidas, se encontró que: 20 establecimientos tienen un nivel y 2 cuentan 2 niveles.

#### *Aforo máximo*

El aforo máximo en 8 restaurantes de tipología RCR, es de 5 a 20 personas, mientras que otros 8 establecimientos afirmaron que el aforo se encontraba entre 21 y 60 personas. 3 establecimientos cuentan con un aforo de 41 a 60 personas, 2 restaurantes de 61 a 80 personas y 2 de 81 a 100.

**Gráfica 22. Distribución de RCR según aforo máximo**

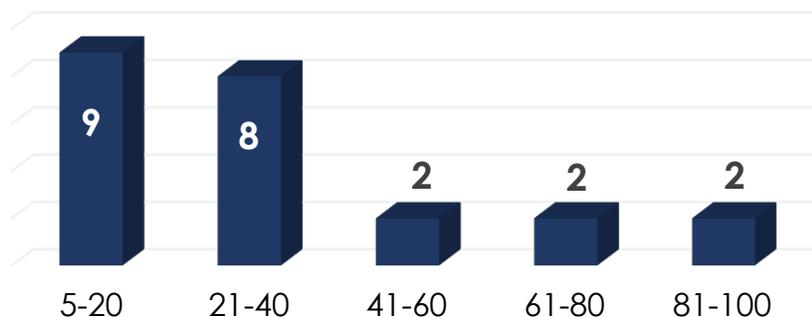


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Número de sillas*

Según los resultados, el número de sillas con el que cuentan 23 establecimientos es de 35 a 56, 20 restaurantes tienen entre 26 y 38 sillas, 17 lugares de esta tipología afirmaron tener entre 80 y 170 sillas, mientras que 15 de estos poseen entre 9 y 25 sillas, 13 entre 58 y 78 sillas, por último, 6 de dichos restaurantes ofrecen entre 200 y 250 sillas.

**Gráfica 23. Distribución de RCR según número de sillas**

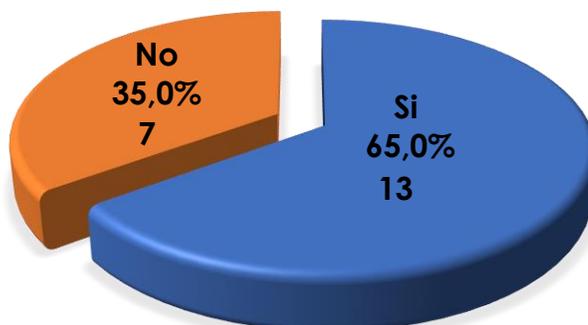


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz*

Frente al tema de accesibilidad para personas en condición de discapacidad, del total de los restaurantes RCR de Chapinero 20 brindaron información, de los cuales 13 informaron que tienen accesibilidad para personas en discapacidad motriz, mientras, que 7 negaron contar con alguna accesibilidad en particular.

**Gráfica 24. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCR**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

#### DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe la oferta disponible por los RCR, a través del tipo de gastronomía, sus días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

#### Tipo de oferta gastronómica

**Tabla 17. Tipo de oferta gastronómica, RCR**

| Oferta                                 | Establecimientos |
|--|------------------|
| Nacional                               | 4                |
| Internacional con platillos nacionales | 13               |
| Regional                               | 3                |
| Comida Rápida                          | 6                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según la caracterización, la mayoría de establecimientos ofrecen platos nacionales e internacionales con platillos nacionales (13), comida rápida (3), nacional (4) y regional (3).

#### Días de atención

Frente a los días de atención, se obtuvo información de 23 establecimientos, de los cual resultó que 18 restaurantes atendían los 7 días de la semana, mientras que 3 atienden 6 días por semana y 5.

#### Servicios complementarios

En cuanto a actividades complementarias que se realizan en los establecimientos censados, resultó que 9 de estos ofrecen otro tipo de

actividades, 3 realizan show en vivo, 2 prestan servicio para eventos, 2 para realizan clases de cocina, 1 catas y 1 actividades para niños.

**Tabla 18. Servicios complementarios, RCR**

| Actividad              | Establecimientos |
|------------------------|------------------|
| Eventos                | 2                |
| Show en vivo           | 3                |
| Catas                  | 1                |
| Clases de cocina       | 2                |
| Actividades para niños | 1                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### *Personal capacitado (Bilingüe)*

Trece de los establecimientos de la tipología RCR, cuentan con personal capacitado en una segunda lengua. En 5 de los restaurantes hay trabajadores con manejo del idioma inglés y en uno hay personal capacitado en alemán. En total son 9 los empleados que dominan un segundo idioma, de los cuales 3 son hombres y 6 son mujeres.

### *Precios*

Por otra parte, se identificó el precio de la oferta de cada establecimiento, encontrándose que los establecimientos RCR cobran en media \$10.000 por entradas, \$5.800 por postres, \$11.000 por platos fuerte, \$5.500 por adiciones y \$1.500 por bebida.

En cuanto a los rangos de precios, se sabe que la variabilidad depende de los ingredientes, tamaño de la porción y tipo de preparación, de este modo se encuentran precio de entradas entre \$2.000 y \$25.000 en los establecimientos RCR. De manera similar, el rango de precios para postres varía entre \$2.000 y \$20.000, para platos fuertes entre \$3.000 y \$30.000, para adiciones entre \$2.000 y \$15.000, para bebidas entre \$1.500 y \$6.000, y por

En la siguiente tabla, la cual contiene la cantidad de establecimientos informantes que se encuentran en cada uno de los rangos de precios para todos los segmentos culinarios ofertados.

**Tabla 19. Precios promedio, RCR**

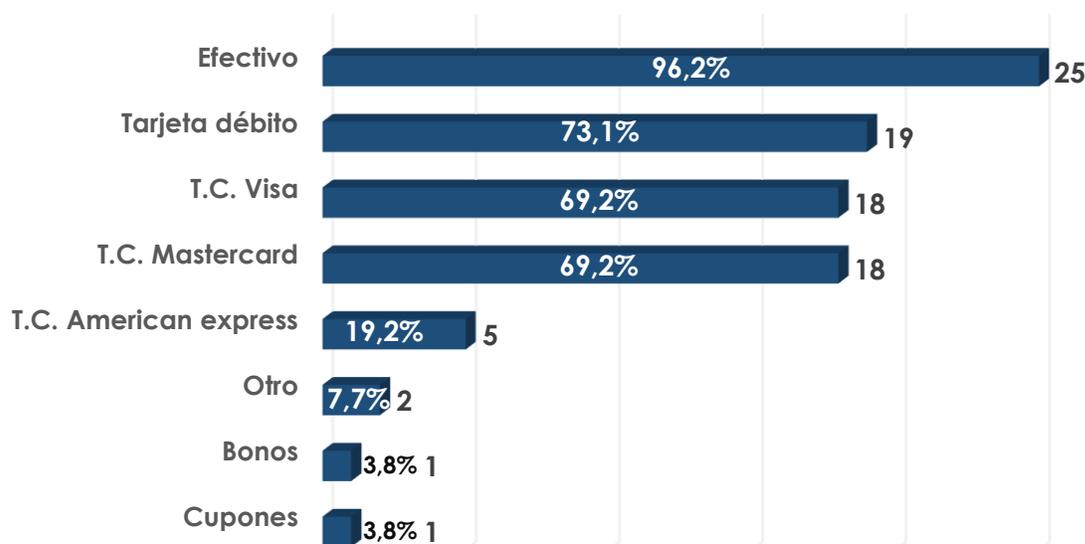
|             | Rango                | Establecimientos |
|-------------|----------------------|------------------|
| Entradas    | \$ 2.000 - \$ 25.000 | 9                |
| Postres     | \$ 2.000 - \$ 20.000 | 6                |
| Adicionales | \$ 2.000 - \$ 15.000 | 10               |
| Bebidas     | \$ 1.500 - \$ 6.000  | 18               |
| Fuertes     | \$ 3.000 - \$ 30.000 | 22               |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Modalidad de pago

En cuanto a la modalidad se encontró que el 96,2% (25) de los establecimientos RCR, manejan pagos en efectivo, el 73,1% (19) tarjeta de débito, el medio de pago por tarjeta MasterCard y Visa estaba representado por el 69,2% (18) de los establecimientos, respectivamente; el 19,2% (5) afirmó que manejaba tarjeta de crédito American Express. Por último, el 3,8% (1) de los establecimientos informó que los cupones y bonos eran el medio de pago utilizado.

**Gráfica 25. Modalidad de pago, RCR**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### EMPLEABILIDAD

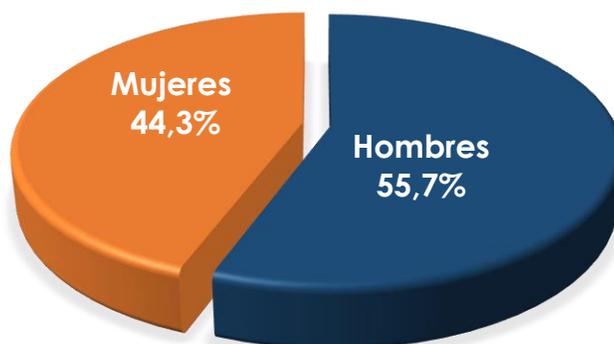
El módulo de empleabilidad del Censo en descripción, tuvo como objetivo caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo (cargo de los empleados),

el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, desagregándolos por género.

### *Puestos de trabajo*

De la totalidad de los establecimientos de esta tipología, se identificó que había 91 empleados, de los cuales el 50,5% (46) son hombres y el 49,4% (45) corresponde a mujeres.

**Gráfica 26. Porcentaje de empleos por género, RCR**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### *Cargos desempeñados*

En la tabla a continuación se encuentra la distribución en número de empleados de acuerdo al cargo desempeñado, diferenciando por género, y generando la participación del cargo.

**Tabla 20. Cargo desempeñado por género, RCR**

| Cargo              | Hombre | Mujer | Empleados | % Cargo |
|--------------------|--------|-------|-----------|---------|
| Cocinero           | 22     | 9     | 31        | 25,4%   |
| Mesero             | 13     | 22    | 35        | 28,7%   |
| Auxiliar de cocina | 19     | 13    | 32        | 26,2%   |
| Cajero             | 3      | 4     | 7         | 5,7%    |
| Lavalozza          | 5      | 0     | 5         | 4,1%    |
| Chef ejecutivo     | 2      | 2     | 4         | 3,3%    |
| Chef de cocina     | 2      | 1     | 3         | 2,5%    |
| Bartender          | 0      | 2     | 2         | 1,6%    |
| Hostess            | 1      | 1     | 2         | 1,6%    |
| Chef repostero     | 1      | 0     | 1         | 0,8%    |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la tabla de distribución de cargos por género se observa que en los restaurantes de comidas rápidas los cargos más comunes son: cocinero, mesero, auxiliar de cocina, cajero, lavalozza y chef ejecutivo.

### Modalidad de vinculación laboral

Otro aspecto importante en el módulo de empleabilidad es la modalidad de vinculación laboral, a través de la cual se logra identificar el modo de operación de los establecimientos. En la siguiente tabla se muestran las modalidades de vinculación empleadas en los RCR de la localidad Chapinero.

**Tabla 21. Modalidad vinculación laboral por género, RCR**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas | % contratación |
|--|--------|-------|----------|----------------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 46     | 31    | 77       | 84,6%          |
| Contrato de prestación de servicios                  | 7      | 12    | 19       | 20,9%          |
| Turnos   | 10     | 4     | 14       | 15,4%          |
| Contrato tercerizado                                 | 2      | 4     | 6        | 6,6%           |
| Otro   | 2      | 1     | 3        | 3,3%           |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más común en los establecimientos RCR es por contrato directo con la empresa a término indefinido, representando el 84,6% de la totalidad de contratación. En segundo lugar, la modalidad de vinculación por contrato de prestación de servicios; por otra parte, las modalidades menos empleadas por este tipo de establecimientos son: turnos y contrato tercerizado.

### Vinculación personal extranjero

A continuación, se presenta la tabla vinculación de personal extranjero en establecimientos RCR, en donde se muestra el número de personas extranjeras vinculadas a estos.

**Tabla 22. Vinculación personal extranjero, RCR**

| Género | Personas |
|--------|----------|
| Hombre | 6        |
| Mujer  | 5        |
| Total  | 11       |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa un total de 11 extranjeros vinculados a establecimientos RCR, la cantidad entre géneros es similar y el país de origen es principalmente Venezuela.

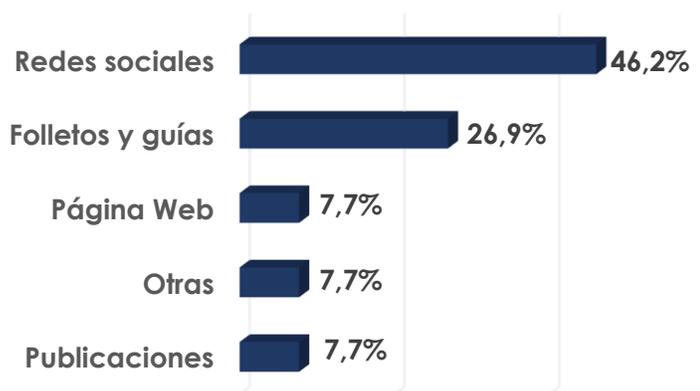
## PROMOCIÓN

Por último, se identificó el tipo de promoción que utilizaban los establecimientos de comidas rápidas en la localidad de Chapinero.

### *Canales de información*

En la gráfica a continuación, se observa que la mayoría de establecimientos RCR prefieren el uso de redes sociales como canal de información, seguido por folletos y guías, páginas web y publicaciones.

**Gráfica 27. Canales de información empleados, RCR**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

## RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA - RT

En el siguiente apartado se dan a conocer los resultados de las características identificadas y datos reportados por los restaurantes temáticos, información suministrada por los 18 lugares identificados de este tipo de oferta.

### INFRAESTRUCTURA

Según los datos que resultaron del Censo, se logró identificar un aproximado de la cantidad de metros cuadrados con la que cuentan los restaurantes temáticos de la localidad de Chapinero.

#### *Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)*

En la mayoría de establecimientos caracterizados de la primera tipología, restaurantes de comida rápida, se encontró que el área dispuesta para los comensales estaba distribuida de la siguiente manera:

- De 3 a 15 m<sup>2</sup>: 3 establecimientos
- De 16 a 26 m<sup>2</sup>: 1 establecimiento
- De 28 a 42 m<sup>2</sup>: 3 establecimientos

- De 43 a 66 m<sup>2</sup>: 2 establecimientos
- De 67 a 100 m<sup>2</sup>: 7 establecimientos
- De 145-200 m<sup>2</sup>: 2 establecimientos
- De 210 a 500 m<sup>2</sup>: 1 establecimiento

### Número de ambientes

Con respecto al número de ambientes disponibles en los establecimientos gastronómicos RT de Chapinero, se encontró que 18 establecimientos cuentan con un ambiente, 4 establecimientos cuentan con dos.

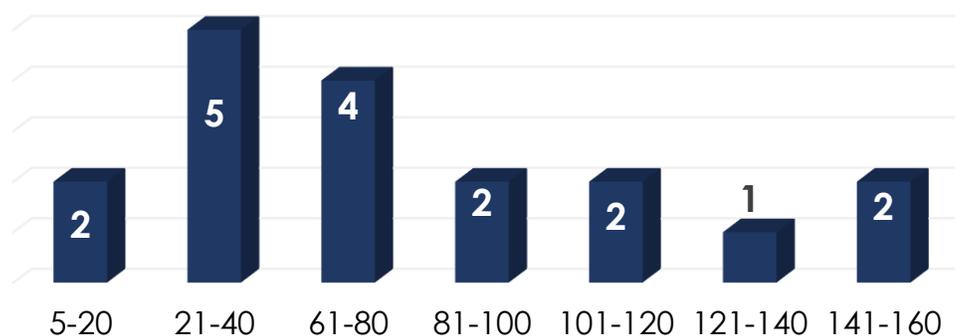
### Número de niveles

En relación al número de niveles disponibles por los restaurantes de comidas rápidas, se encontró que: 10 establecimientos tienen un nivel y 4 cuentan 2 niveles.

### Aforo máximo

El aforo máximo en 5 restaurantes de tipología RT, es de 21 a 40 personas, mientras que otros 4 establecimientos afirmaron que el aforo se encontraba entre 61 y 80 personas. 2 establecimientos cuentan con un aforo de 5 a 20 personas, 2 restaurantes de 81 a 100 personas, 2 de 101 a 120 y 1 cuenta con un aforo máximo de 121 a 140 personas.

**Gráfica 28. Distribución de RT según aforo máximo**

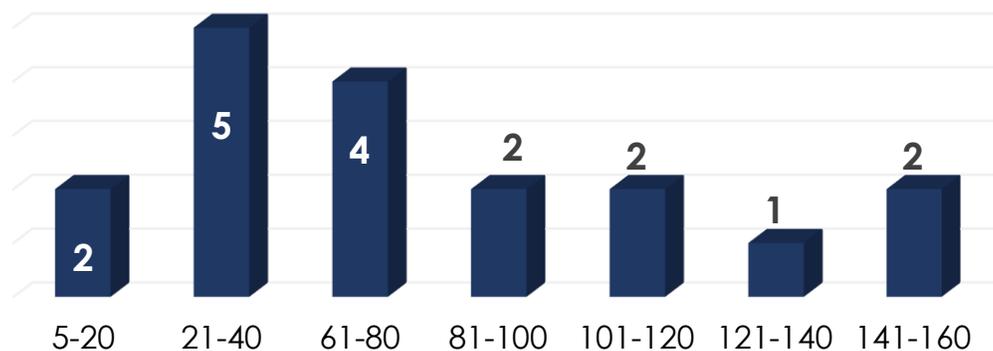


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Número de sillas

Según los resultados, la cantidad de sillas con la que cuentan 5 establecimientos RT es de 21 a 40, 4 restaurantes temáticos tienen entre 81 y 100 sillas, mientras que 2 entre 5 y 20, otros 2 entre 81 y 100, 2 más entre 141 y 160 y finalmente, 1 entre 121 y 140 sillas.

**Gráfica 29. Distribución de RT según número de sillas**

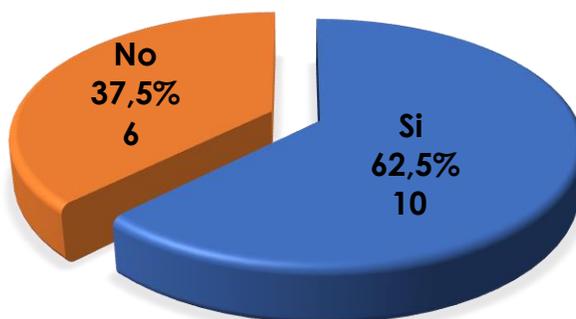


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

**Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz**

Respecto a las preguntas de accesibilidad para personas en condición de discapacidad, del total de los restaurantes RT de Chapinero 16 brindaron información, de los cuales 10 informaron que tienen accesibilidad para personas en discapacidad motriz, mientras, que 6 negaron contar con alguna accesibilidad en particular.

**Gráfica 30. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RT**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

**DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA**

A continuación, se describe la oferta disponible por los RT, a través del tipo de gastronomía, sus días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

*Tipo de oferta gastronómica*

**Tabla 23. Tipo de oferta gastronómica, RT**

| Oferta                                 | Establecimientos |
|--|------------------|
| De autor                               | 2                |
| Fast food                              | 1                |
| Internacional                          | 5                |
| Internacional con platillos nacionales | 1                |
| Nacional (multi - región)              | 4                |
| Panadería y pastelería                 | 1                |
| Regional (énfasis en una región)       | 4                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según los resultados, la mayoría de establecimientos temáticos ofrecen platos internacionales (5), seguido de la oferta de platos nacionales (4), regional (3), de autor (2) y comidas rápidas (1), panadería y pastelería (1).

*Días de atención*

Frente a los días de atención, se obtuvo información de los 18 establecimientos, de los cual resultó que 10 restaurantes atendían los 7 días de la semana, mientras que 6 atienden 6 días por semana y, por último, 1 de los restaurantes temáticos atiende 5 días.

*Servicios complementarios*

En cuanto a actividades complementarias que se realizan en los establecimientos censados, resultó que 7 de estos (RT) ofrecen otro tipo de actividades, 2 prestan sus instalaciones y servicio para eventos, 2 show en vivo, 1 lleva a cabo catas y 1 restaurante temático realiza talleres.

**Tabla 24. Servicios complementarios, RT**

| Actividad    | Establecimientos |
|--------------|------------------|
| Eventos      | 2                |
| Show en vivo | 2                |
| Catas        | 1                |
| Talleres     | 1                |
| Otros        | 1                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Personal capacitado (Bilingüe)*

Siete de los establecimientos de la tipología RT, cuentan con personal capacitado en una segunda lengua. En 6 de los restaurantes hay trabajadores con manejo del idioma inglés y en uno hay personal

capacitado en francés. En total son 14 los empleados que dominan un segundo idioma, de los cuales 11 son hombres y 3 son mujeres.

### Precios

Por otra parte, se identificó el precio de la oferta de cada establecimiento, encontrándose que los establecimientos RT cobran en media \$20.000 por entradas, \$5.000 por postres, \$20.000 por platos fuerte, \$5.500 por adiciones y \$2.500 por bebida.

En cuanto a los rangos de precios, la variabilidad depende de los ingredientes, tamaño de la porción y tipo de preparación, de este modo se encuentran precio de entradas entre \$6.000 y \$25.000 en los establecimientos RT. De manera similar, el rango de precios para postres varía entre \$3.500 y \$18.000, para platos fuertes entre \$12.000 y \$40.000, para adiciones entre \$3.000 y \$10.000 y para bebidas entre \$1.000 y \$8.000.

**Tabla 25. Rango precios promedio, RT**

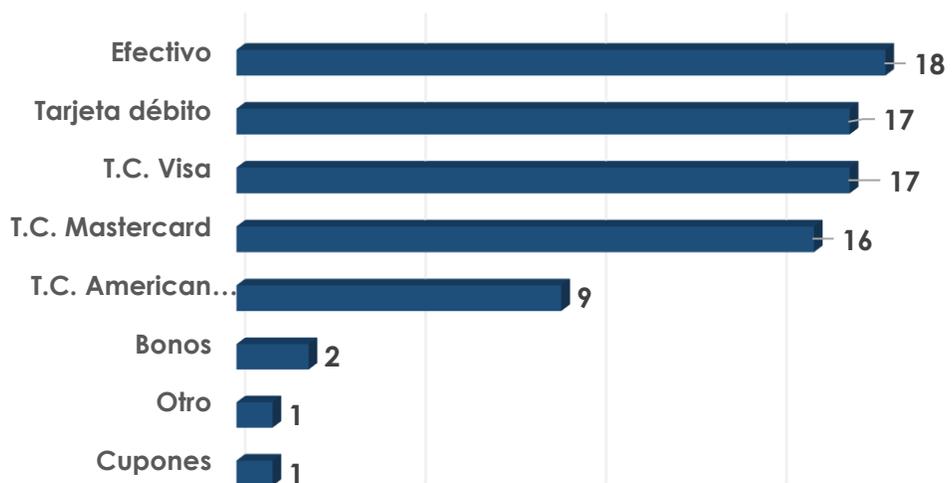
|                | Rango       |           | Establecimientos |
|----------------|-------------|-----------|------------------|
| Bebidas        | \$ 1.000 -  | \$ 8.000  | 16               |
| Adicionales    | \$ 3.000 -  | \$ 10.000 | 8                |
| Postres        | \$ 3.500 -  | \$ 18.000 | 14               |
| Entradas       | \$ 6.000 -  | \$ 25.000 | 13               |
| Platos fuertes | \$ 12.000 - | \$ 40.000 | 18               |
| Otros          | \$ 1.000 -  | \$ 9.000  | 1                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Modalidad de pago

En cuanto a la modalidad de pago, se encontró que el total de los restaurantes temáticos manejan pagos en efectivo, 17 de estos con tarjeta débito y tarjeta de crédito Visa, la tarjeta de crédito MasterCard es utilizada por 16 establecimientos, 9 manejan tarjeta de crédito American express y 2 trabajan con bonos, por último, 1 maneja cupones.

**Gráfica 31. Modalidad de pago, RT**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

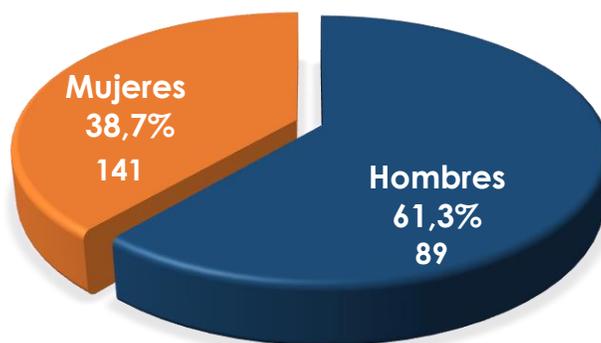
## EMPLEABILIDAD

El Censo a su vez, tuvo como objetivo caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo (cargo de los empleados), el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, desagregándolos por género.

### *Puestos de trabajo*

De la totalidad de los establecimientos de esta tipología, se identificó que había 230 empleados, de los cuales el 61,3% (141) son hombres y el 38,7% (89) corresponde a mujeres.

**Gráfica 32. Porcentaje de empleos por género, RT**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Cargos desempeñados

En la tabla a continuación se encuentra la distribución en número de empleados de acuerdo al cargo desempeñado, diferenciando por género, y generando la participación del cargo.

**Tabla 26. Cargo desempeñado por género, RT**

| Cargo              | Hombre | Mujer | Empleados | % Cargo |
|--------------------|--------|-------|-----------|---------|
| Mesero             | 45     | 31    | 76        | 33,0%   |
| Auxiliar de cocina | 31     | 17    | 48        | 20,9%   |
| Cocinero           | 30     | 10    | 40        | 17,4%   |
| Cajero             | 3      | 12    | 15        | 6,5%    |
| Chef de cocina     | 5      | 5     | 10        | 4,3%    |
| Lavalozza          | 7      | 2     | 9         | 3,9%    |
| Chef ejecutivo     | 8      | 1     | 9         | 3,9%    |
| Bartender          | 0      | 4     | 4         | 1,7%    |
| Hostess            | 2      | 0     | 2         | 0,9%    |
| Sous chef          | 2      | 0     | 2         | 0,9%    |
| Otros              | 8      | 7     | 15        | 6,5%    |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la tabla de distribución de cargos por género se observa que en los restaurantes de comidas rápidas los cargos más comunes son: mesero, auxiliar de cocina, cocinero y cajero.

### Modalidad de vinculación laboral

Otro aspecto importante en el módulo de empleabilidad es la modalidad de vinculación laboral, a través de la cual se logra identificar el modo de operación de los establecimientos. En la siguiente tabla se muestran las modalidades de vinculación empleadas en los RCR de la localidad Chapinero.

**Tabla 27. Modalidad vinculación laboral por género, RT**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas | % contratación |
|--|--------|-------|----------|----------------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 63     | 44    | 107      | 46,5%          |
| Contrato obra/labor                                  | 64     | 20    | 84       | 36,5%          |
| Contrato directo con la empresa a término fijo       | 12     | 17    | 29       | 12,6%          |
| Contrato de prestación de servicios                  | 1      | 9     | 10       | 4,3%           |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más común en los establecimientos RT es por contrato directo con la empresa a término

indefinido, representando el 46,5% de la totalidad de contratación. En segundo lugar, la modalidad de vinculación por contrato obra/labor; por otra parte, las modalidades menos empleadas por este tipo de establecimientos son: Contrato directo con la empresa a término a fijo y por prestación de servicios.

### *Vinculación personal extranjero*

A continuación, se presenta la tabla vinculación de personal extranjero en establecimientos RT, en donde se muestra el número de personas extranjeras vinculadas a estos la cantidad de establecimientos donde se percibió dicha información.

**Tabla 28. Vinculación personal extranjero, RT**

| <b>Género</b> | <b>Personas</b> | <b>Establecimientos</b> |
|---------------|-----------------|-------------------------|
| Hombre        | 13              | 5                       |
| Mujer         | 12              | 4                       |
| Total         | 25              | 9                       |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa un total de 25 extranjeros vinculados a establecimientos RT, la cantidad entre géneros es similar, según los resultados, hombres hay 13 y mujeres 12. En total, 9 establecimientos cuentan con personal extranjero.

Los países de procedencia son Venezuela, Italia y Argentina.

### **PROMOCIÓN**

Por último, se indago por el segmento de promoción, donde se le pregunto a cada establecimiento por los canales de información que utilizan para promocionar los productos y servicios que se ofrecen.

### *Canales de información*

A diferencia de otras tipologías, en la presente (RT) solo se lograron obtener respuestas para tres canales de información: redes sociales (9), página web (4) y folletos guías (1).

### **RESTAURANTES DE LUJO - RL**

A continuación, se describen las características de los 35 establecimientos identificados dentro de la tipología “restaurantes de lujo” en la localidad de Chapinero.

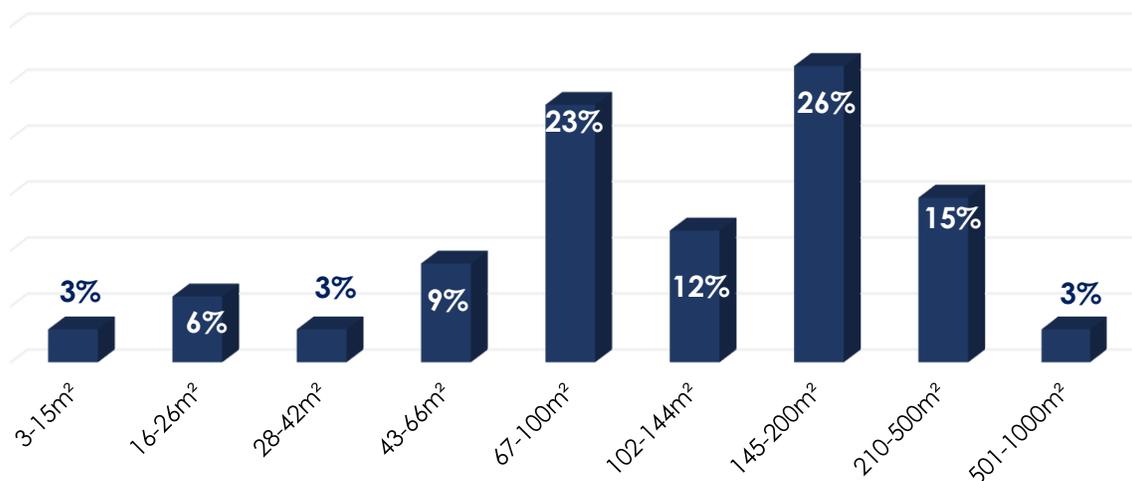
## INFRAESTRUCTURA

Uno de los aspectos cuestionados dentro del censo fue la infraestructura del establecimiento, a continuación, se presentan los resultados de las características físicas de los restaurantes de lujo como: capacidad en términos de área, número de ambientes, aforo máximo, número de sillas y accesibilidad para personas con discapacidad motriz.

### *Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)*

En la siguiente grafica se muestran la clasificación en rangos del número de establecimientos, dependiendo del área destinada para la ubicación de los comensales.

**Gráfica 33. Porcentaje de áreas para comensales, RL**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la gráfica anterior se observa: un mayor número de restaurantes de lujo disponen áreas entre 145m<sup>2</sup> – 200m<sup>2</sup> en un 26% y 67m<sup>2</sup> – 100m<sup>2</sup> en un 23%, entre estos dos suman casi el 50% de los establecimientos identificados como restaurantes de lujo.

Seguidos a estos se identifica: 15% de los establecimientos dispone entre 210m<sup>2</sup> - 500m<sup>2</sup>, 12% 102m<sup>2</sup> - 144m<sup>2</sup> y 43m<sup>2</sup> - 66m<sup>2</sup>; en menor porcentaje encontramos restaurantes con áreas de: 3m<sup>2</sup> - 15m<sup>2</sup>, 28m<sup>2</sup> - 42m<sup>2</sup> y 501m<sup>2</sup> - 1000 m<sup>2</sup>.

### *Número de ambientes*

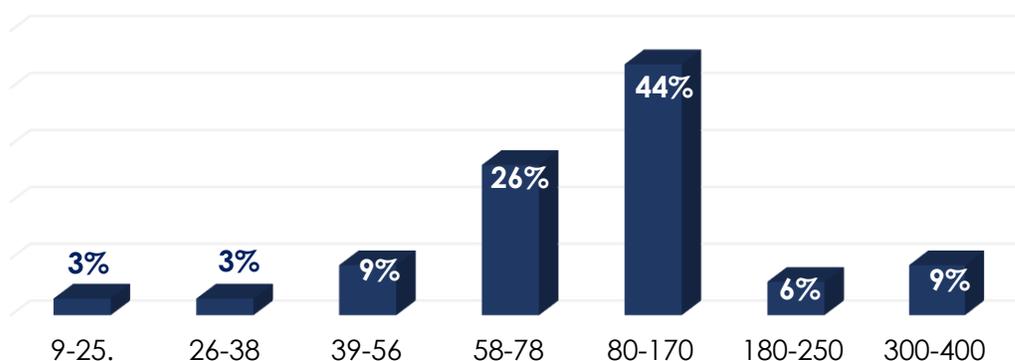
Con respecto al número de ambientes que presentan los restaurantes de lujo, se encontró que el 46% (16) de los establecimientos cuentan con 1

ambiente, 43% (15) presentan 2 ambientes, 9% (3) tiene 3 ambientes y el 3% (1) tiene 4 ambientes.

#### *Aforo máximo y número de sillas*

En relación al aforo máximo de los restaurantes de lujo, se encontró que el 44% de los establecimientos poseen entre 80 y 170 sillas para prestar el servicio a los comensales, a esto les sigue un grupo de 26% de establecimientos que disponen entre 58 y 78 sillas; en menor porcentaje de establecimientos encontramos los rangos menores a 56 sillas y mayores a 180 sillas como se observa en la siguiente gráfica.

**Gráfica 34. Número de sillas, RL**

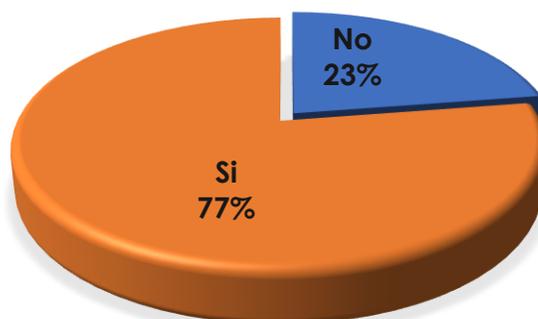


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

#### *Accesibilidad para personas con discapacidad motriz*

La siguiente gráfica muestra el porcentaje de los establecimientos restaurantes de lujo que disponen o no adecuaciones que garantizan la accesibilidad de personas en condición de discapacidad motriz.

**Gráfica 35. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RL**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Al caracterizar los restaurantes según sus condiciones de accesibilidad para personas con alguna condición de discapacidad se encontró: El 77% (24) de los restaurantes de lujo están adecuados para facilitar el acceso de personas con discapacidad motriz.

### DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe el tipo de gastronómica ofrecida, horario de atención, actividades complementarias, precios, bilingüismo y medios de pago.

#### *Tipo de oferta gastronómica*

En la tabla “Tipo de oferta gastronómica en RL”, se presentan los resultados obtenidos respecto al tipo de gastronomía ofertada en restaurantes de lujo identificados dentro del censo.

**Tabla 29. Tipo de oferta gastronómica, RL**

| OFERTA                                 | SI | NO | % SI |
|--|----|----|------|
| Internacional                          | 14 | 21 | 40%  |
| Internacional con platillos nacionales | 9  | 26 | 26%  |
| Nacional (multi - región)              | 8  | 27 | 23%  |
| Regional (énfasis en una región)       | 3  | 32 | 8%   |
| De autor                               | 1  | 34 | 3%   |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la tabla anterior se observa que el 40% (14) de los establecimientos RL ofrecen platos internacionales, a estos le sigue un 26% de los establecimientos que ofrecen comida internacional con platos nacionales, luego, el 23% ofrecen platos nacionales multi - región, 8% platos regionales con énfasis en una región y 3% ofrecen platos de autor.

#### *Horarios de atención*

En relación con los horarios de atención se observa que el 71% (25) de los establecimientos atienden al público 7 días a la semana, 26% (9) atienden 6 días y 3% (1), atiende 5 días.

#### *Servicios complementarios*

Los resultados relacionados a actividades complementarias que se realizan en los establecimientos censados se presentan en la siguiente tabla.

**Tabla 30. Servicios complementarios, RL**

| Servicios complementarios | SI | NO | % SI |
|---------------------------|----|----|------|
| Show en vivo              | 8  | 27 | 23%  |
| Eventos                   | 7  | 28 | 20%  |
| Catas                     | 3  | 32 | 9%   |
| Clases de cocina          | 3  | 32 | 9%   |
| Talleres                  | 2  | 33 | 6%   |
| Otras                     | 2  | 33 | 6%   |
| Actividades para niños    | 1  | 34 | 3%   |
| Tour                      | 1  | 34 | 3%   |

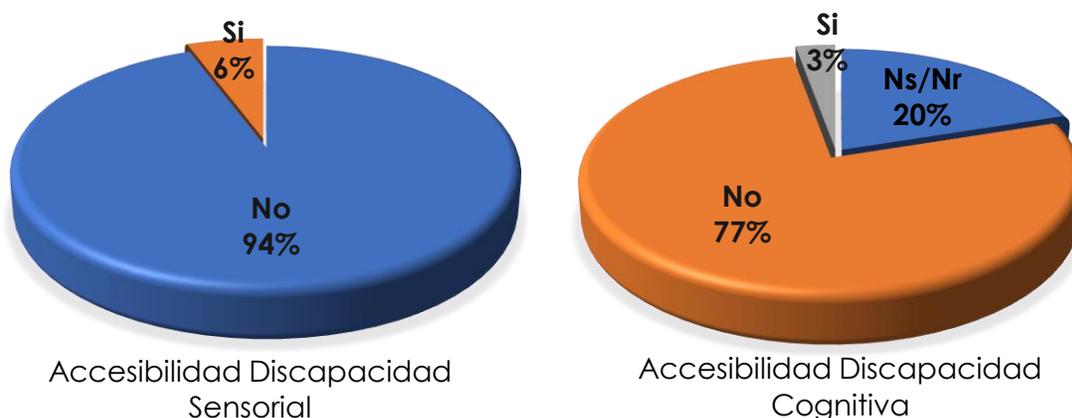
Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

El servicio complementario más común en restaurantes de lujo es el show en vivo, la cual es realizado por 8 de los 35 establecimientos; 7 restaurantes realizan eventos, 3 realizan catas y clases de cocina, 2 establecimientos realizan actividades diferentes a las descritas y talleres; 1 establecimiento realiza actividades como: tours y actividades para niños.

*Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva*

En las siguientes gráficas, se muestra el porcentaje de los establecimientos que disponen servicios que facilitan la accesibilidad de personas con alguna condición de discapacidad sensorial o cognitiva.

**Gráfica 36. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial o cognitiva, RL**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según los datos del censo: el 6% (2) de los restaurantes de lujo cuentan con servicios para personas con discapacidad sensorial y el 3% (1) cuenta con

servicios que facilitan la accesibilidad de personas con discapacidad cognitiva.

### Precios

En la siguiente tabla, se muestra la cantidad de establecimientos agrupados según el precio por los conceptos de: entradas, postres, platos fuertes, adicionales y bebidas ofrecidas en los restaurantes de lujo.

**Tabla 31. Precios promedio, RL**

| Platillos             | Rango de precios      | Establecimientos | %  |
|-----------------------|-----------------------|------------------|----|
| <b>Entradas</b>       | \$ 2.500 - \$ 6.000   | 3                | 11 |
|                       | \$ 7.000 - \$ 12.500  | 5                | 18 |
|                       | \$ 13.000 - \$ 26.000 | 17               | 61 |
|                       | ➤ - \$ 30.000         | 3                | 11 |
| <b>Postres</b>        | \$ 900 - \$ 3.700     | 1                | 4  |
|                       | \$ 7.000 - \$ 10.000  | 10               | 37 |
|                       | \$ 10.500 - \$ 15.000 | 14               | 52 |
|                       | \$ 16.000- \$ 17.000  | 2                | 7  |
| <b>Platos Fuertes</b> | \$ 9.000 - \$ 11.000  | 2                | 6  |
|                       | \$ 12.000 - \$ 14.500 | 3                | 8  |
|                       | \$ 15.000- \$ 18.000  | 5                | 14 |
|                       | \$ 19.000- \$ 25.000  | 3                | 8  |
|                       | \$ 26.000- \$ 35.000  | 13               | 36 |
|                       | \$ 36.000- \$ 50.000  | 5                | 14 |
|                       | \$ 50.000- \$ 120.000 | 5                | 14 |
| <b>Adicionales</b>    | \$ 2.000 - \$ 4.000   | 7                | 27 |
|                       | \$ 5.000 - \$ 7.000   | 10               | 39 |
|                       | \$ 8.000 - \$ 10.500  | 5                | 19 |
|                       | \$ 11.500- \$ 15.000  | 4                | 15 |
| <b>Bebidas</b>        | \$ 1.500 - \$ 2.200   | 3                | 10 |
|                       | \$ 2.500 - \$ 4.000   | 8                | 27 |
|                       | \$ 4.200 - \$ 6.000   | 11               | 37 |
|                       | \$ 6.200- \$ 15.000   | 8                | 26 |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

La tabla anterior contiene el número de establecimientos que accedieron a reportar sus precios por plato; Igualmente se observa:

Entradas: el 61% de estos ofrecen entradas con valores entre (\$13.000 - \$26.000), el 18% ofrece las entradas con valores entre (\$7.000 - \$12.500) y solo 3 establecimientos ofrecen entradas entre (\$2.500 - \$6.000) y (> a \$30.000)

Postres: el 90% de los precios de los postres en este tipo de restaurantes se encuentra entre (\$7.000 y \$15.000), en donde el 52% de los establecimientos que brindaron información tienen precios entre (\$10.500 - \$15.000).

Platos fuertes: la mayor cantidad de establecimientos en porcentaje de 36% se encuentran en el rango (\$26.000 - \$35.000), a este grupo de establecimientos le siguen con 14% los precios entre (\$15.000 - \$18.000) y (36.000 y 120.000); en menor cantidad de establecimientos con 6% ofrecen entradas con precios entre (\$9.000 – 11.000) y 8% (\$12.000 – 14.500).

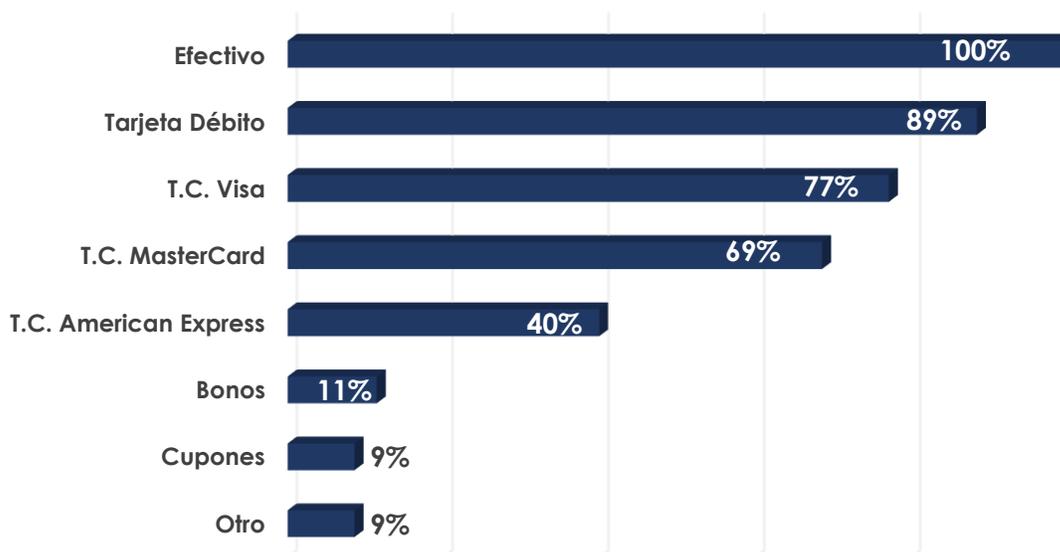
Adicionales: el 39% de los establecimientos reporto precios entre 5.000 - \$ 7.000, 27% precios entre \$2.000 - \$4.000, 19% precios entre \$8.000 - \$10.500 y 15% refiere valores entre \$ 11.500 - \$ 15.000.

Bebidas: el 37% de los establecimientos que reportaron precio por bebidas están en el rango de \$4.200 - \$6.000, 27% y 26% de los establecimientos están en los rangos \$2.500 - \$4.000 y \$6.200 - \$15.000; el 10% de estos refieren precios entre \$1.500 - \$2.200.

### Modalidad de pago

A continuación, se presentan los medios de pago que aceptan los restaurantes de lujo en censo.

**Gráfica 37. Modalidad de pago, RL**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la gráfica anterior se observa que el 100% los establecimientos de este tipo aceptan el pago por sus servicios en efectivo, 89% aceptan tarjeta débito, 77% tarjeta de crédito Visa, 69% tarjeta de crédito MasterCard y 40% acepta tarjeta de crédito American Express.

En menor porcentaje de establecimientos se encuentran los bonos con un 11%, los cupones y otro medio de pago en 9%.

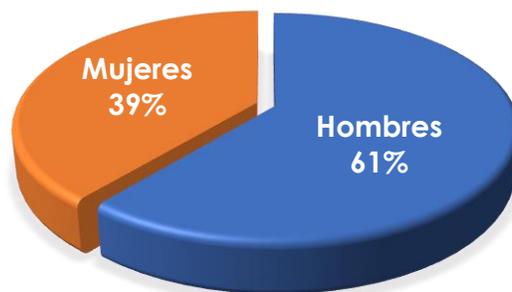
### EMPLEABILIDAD

A continuación, se pretende caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo con respecto a: cargo de los empleados, tipo de vinculación laboral, cantidad de extranjeros y bilingüismo, desagrega por género.

#### Puestos de trabajo

De la totalidad de los restaurantes de lujo se identificó un total de 385 empleados, de los cuales el 61% (235) son hombres y el 39% (150) son mujeres.

**Gráfica 38. Porcentaje de empleos por género, RL**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Cargos desempeñados*

En la siguiente tabla se muestra la distribución de los empleados de acuerdo al cargo desempeñado en el establecimiento y género.

**Tabla 32. Cargo desempeñado por género, RL**

| Cargo               | Hombre | Mujer | Empleados |
|---------------------|--------|-------|-----------|
| Mesero              | 79     | 43    | 122       |
| Auxiliar de cocina  | 40     | 25    | 65        |
| Cocinero            | 38     | 26    | 64        |
| Cajero              | 10     | 31    | 41        |
| Chef de cocina      | 16     | 5     | 21        |
| Lavalozza           | 14     | 7     | 21        |
| Chef Ejecutivo      | 13     | 5     | 18        |
| Bartender           | 13     | 2     | 15        |
| Sous chef           | 3      | 2     | 5         |
| Hostess             | 2      | 3     | 5         |
| Chef repostero      | 2      | 1     | 3         |
| Sommelier           | 2      | 0     | 2         |
| Maitre              | 2      | 0     | 2         |
| Chef garder manager | 1      | 0     | 1         |
| Total               | 235    | 150   | 385       |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

El mayor número de empleados se ubica en el cargo de mesero con 122 personas, 65 auxiliares de cocina, 64 cocineros, 41 cajeros, 21 chef de cocina, 21 lavalozza, 18 chef ejecutivo y 15 bartender.

En menor cantidad de personas por cargo se encuentran el chef garder manager (1), maitre (2), sommelier (2), chef repostero (3), hostess (5) y sous chef (5).

### Modalidad de vinculación laboral

En la siguiente tabla se ilustra la cantidad de personas vinculadas a restaurantes de lujo, igualmente presenta la información de los establecimientos que accedieron a responder la modalidad de vinculación laboral.

**Tabla 33. Modalidad vinculación laboral por género, RL**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas |
|--|--------|-------|----------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 172    | 83    | 255      |
| Turnos   | 18     | 25    | 43       |
| Contrato de prestación de servicios                  | 23     | 12    | 35       |
| Contrato directo con la empresa a término fijo       | 8      | 4     | 12       |
| Otro   | 2      | 4     | 6        |
| Contrato de aprendizaje                              | 0      | 3     | 3        |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que el 72% (255) de los empleados del restaurante de lujo son vinculados por medio de contrato directo con la empresa a término indefinido, dentro de estos se identifican 172 hombres y 83 mujeres; por otra parte, el 12% (43) de los empleados son vinculados por turnos, en donde 18 son hombre y 25 son mujeres, 10% de empleados son vinculados por prestación de servicios.

Las modalidades de vinculación menos comunes en estos establecimientos son: el contrato directo con la empresa a término fijo 3%, Otras modalidades de vinculación 2% y contrato de aprendizaje 1%.

### Vinculación personal extranjero

**Tabla 34. Vinculación personal extranjero, RL**

| Género | Personas |
|--------|----------|
| Hombre | 13       |
| Mujer  | 10       |
| Total  | 23       |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

De los establecimientos que reportaron la vinculación de personal extranjero, 8 establecimientos refieren como país de origen a Venezuela y 2 establecimientos respondieron “No sabe/No responde”.

### Vinculación personal capacitada (Bilingüe)

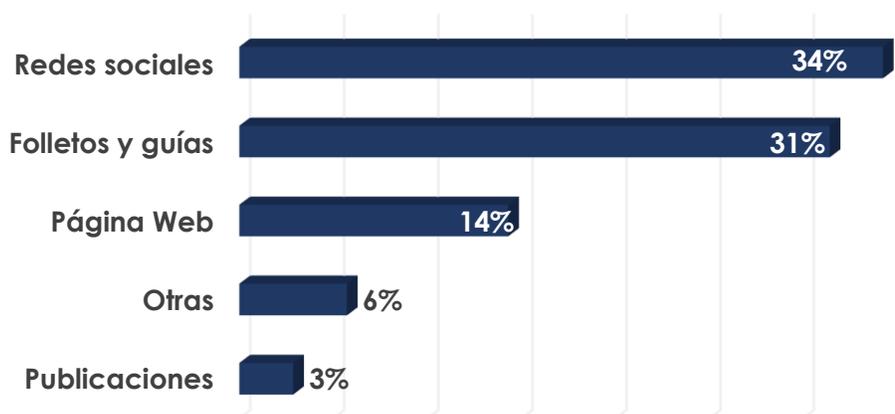
Estos restaurantes cuentan con 26 personas bilingües (22 hombres, 4 mujeres), estas representan el 7% del total de empleados de estos establecimientos. Los idiomas disponibles en estos restaurantes son: inglés e italiano

### PROMOCIÓN

En las gráficas y comentarios a continuación, se describen los canales de información y nivel de reconocimiento de los restaurantes de lujo.

#### Canales de información

**Gráfica 39. Canales de información empleados, RL**

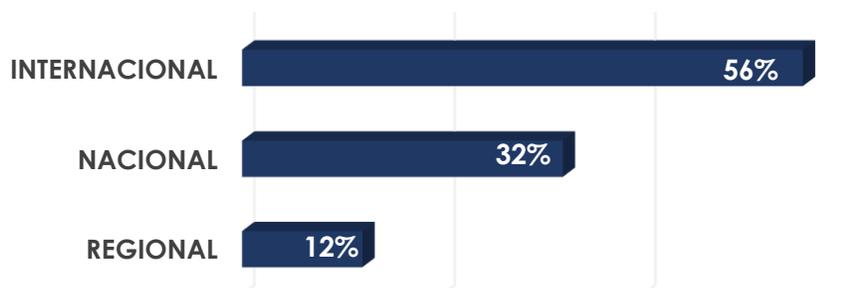


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Los canales de información más usados en este tipo de restaurantes son las “redes sociales” y “folletos y guías”, estos recursos son usados por el 65% de establecimientos, a estos canales le siguen: página web 14%, Otro 6% y publicaciones 3%.

#### Reconocimiento

**Gráfica 40. Nivel geográfico de reconocimiento, RL**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según el reconocimiento de los establecimientos, se observa que el 56% de los restaurantes de lujo son reconocidos internacionalmente, 32% son reconocidos a nivel nacional y 12% son reconocidos en la región.

### RESTAURANTES TIPO BUFFET - RTB

A continuación, se socializa la información reportada por los 10 restaurantes tipo buffet identificados en la localidad de chapinero.

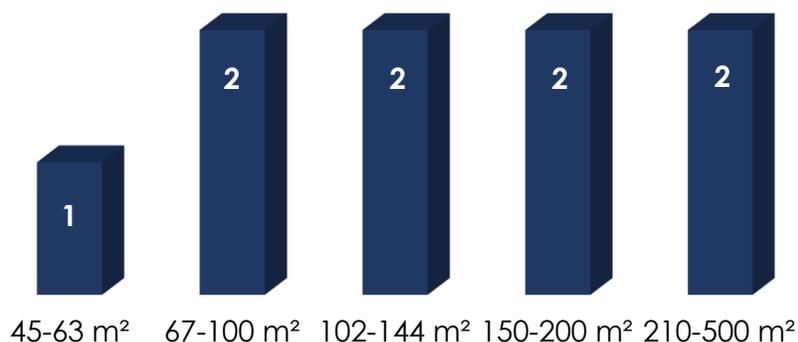
#### INFRAESTRUCTURA

En esta sección se muestra el resultado sobre las áreas disponibles y distribución, número de niveles, capacidad máxima de comensales y infraestructura para la accesibilidad de personas en condición de discapacidad motriz.

#### Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)

Respecto al área destinada para los comensales en los establecimientos RTB, se encontró que los tamaños oscilan entre los 48 y los 216 metros cuadrados, de otro modo, al considerar la categorización por intervalos se observa la siguiente distribución: 1 establecimiento en el intervalo 45-63 m<sup>2</sup> y en los intervalos 67-100 m<sup>2</sup>, 102-144 m<sup>2</sup>, 150-200 m<sup>2</sup> y 200 - 500 m<sup>2</sup>, se hallan 2 restaurantes en cada uno.

**Gráfica 41. Clasificación de establecimientos RTB según área para comensales**

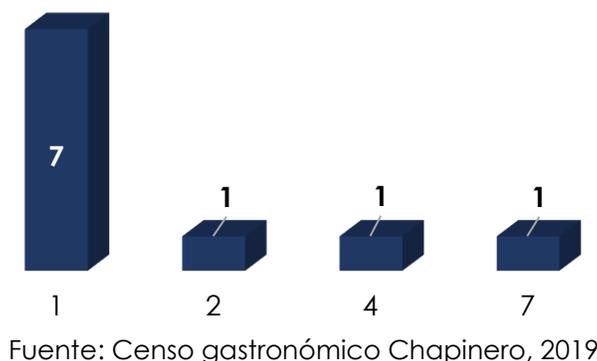


Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

#### Número de ambientes

Respecto al número de ambientes disponibles en los establecimientos gastronómicos RCMF de chapinero, identificamos que el 70% (7) de los establecimientos tiene un único ambiente y 10% (1) restaurantes con 2, 4 y 7 ambientes respectivamente.

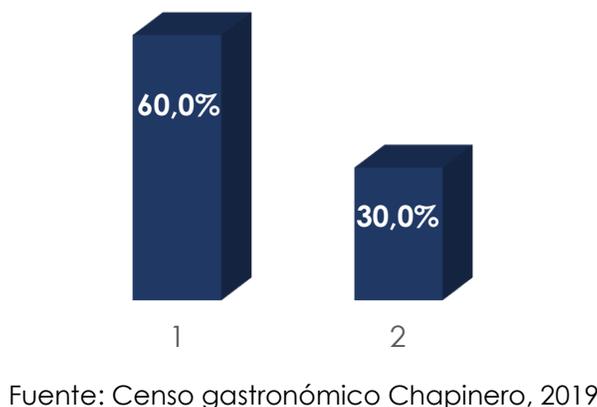
**Gráfica 42. Distribución de establecimientos RTB según número de ambientes**



### Número de niveles

En cuanto al número de niveles disponibles por los establecimientos RTB, se encontró que: 6 (60%) establecimientos cuentan con un único nivel, 3 (30%) establecimiento presentan dos niveles y 1 establecimiento no suministro información.

**Gráfica 43. Distribución según número de niveles, RTB**



### Aforo máximo y número de sillas

En relación al aforo máximo y número de sillas de los establecimientos RTB, se observa que en el 80% (8) de concuerdan ambos valores, de este modo, se logró establecer que en los 10 establecimientos existen 999 sillas disponibles, es decir, una media de 100 sillas por local, mientras que, el aforo total es de 1041 comensales, es decir, 42 personas adicionales respecto a la cantidad de sillas disponibles. En la siguiente tabla se encuentra la relación entre el aforo y el número de sillas para cada uno de los 10 establecimientos de esta tipología.

**Tabla 35. Capacidad de comensales, RTB**

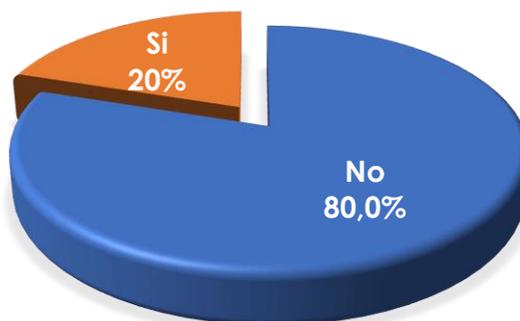
| Aforo | Sillas |
|-------|--------|
| 40    | 40     |
| 80    | 80     |
| 85    | 85     |
| 96    | 96     |
| 100   | 88     |
| 100   | 100    |
| 100   | 100    |
| 120   | 120    |
| 150   | 120    |
| 170   | 170    |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Accesibilidad para personas con discapacidad motriz*

En cuanto a la eliminación de barreras físicas para atendimento a personas con discapacidad motriz, El 20% (2) de los establecimientos censados indicó que contaba con ayudas para la accesibilidad de dicha población, destacándose la presencia de rampas en estos establecimientos.

**Gráfica 44. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RTB**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

**DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA**

A continuación, se describe la oferta disponible para los establecimientos RTB en cuanto a la oferta gastronómica, días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

*Tipo de oferta gastronómica*

A continuación, se muestra la oferta gastronómica dispuesta por establecimientos gastronómicos de tipo buffet ubicados en la localidad de chapinero.

**Tabla 36. Tipo de oferta gastronómica, RTB**

| Oferta                                 | Si | No | % Si  |
|--|----|----|-------|
| Nacional (multi-región)                | 5  | 5  | 50,0% |
| Regional (énfasis en una región)       | 3  | 7  | 30,0% |
| Internacional con platillos nacionales | 2  | 8  | 20,0% |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según la información obtenida, la mitad de los restaurantes tipo buffet tienen oferta platos nacionales, seguido por establecimientos con menú con énfasis en una región en un 30% (3) y de restaurantes con oferta internacional en un 20% (2)

### *Días de atención*

De acuerdo con la información suministrada por los establecimientos de esta tipología, todos los restaurantes abren sus puertas de martes a viernes, de otro modo, el 90% (9) abren los lunes y sábado, mientras que solo 30% (3) cuentan con servicio los días domingos.

**Tabla 37. Días de atención, RTB**

| Actividad | Si | % Si   |
|-----------|----|--------|
| Lunes     | 9  | 90,0%  |
| Martes    | 10 | 100,0% |
| Miércoles | 10 | 100,0% |
| Jueves    | 10 | 100,0% |
| Viernes   | 10 | 100,0% |
| Sábado    | 9  | 90,0%  |
| Domingo   | 3  | 30,0%  |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Finalmente, también descubrimos que ninguno de estos establecimientos tiene servicio de reservas.

### *Servicios complementarios*

En cuanto a servicios complementarios los establecimientos RTB, se identificó un establecimiento que ofrece talleres de crecimiento personal, y dos restaurantes que alquilan sus locaciones para eventos públicos y privados.

**Tabla 38. Servicios complementarios en RTB**

| Servicios complementarios | Si | No | % Si  |
|---------------------------|----|----|-------|
| Talleres                  | 1  | 9  | 10,0% |
| Eventos                   | 2  | 8  | 20,0% |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Vinculación personal capacitada (Bilingüe)

En 4 (40%) restaurantes se ofrece servicio en idiomas diferentes al español, manejándose en todos el idioma inglés, hablándose en uno de ellos adicionalmente el idioma portugués (10%). En estos establecimiento se encontraron 7 empleados bilingües, es decir, el 13% de los empleados. De estos empleados, 6 (85,7%) son hombres y 1 (14,3%) mujer.

**Tabla 39. Idioma del servicio, RTB**

| Idioma    | Establecimientos | %   |
|-----------|------------------|-----|
| Inglés    | 4                | 40% |
| Portugués | 1                | 10% |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva

Según resultados del censo, ninguno de los establecimientos clasificados como restaurante tipo buffet cuenta con servicios que facilite el acceso de personas con discapacidad sensorial y/o cognitiva.

### Precios

En la siguiente tabla se muestra la cantidad de establecimientos que brindaron información sobre los precios de su menú, así como, el precio medio cobrado por cada tipo de platillo.

**Tabla 40. Precios promedio, RTB**

| Platillo    | Precio promedio | Cantidad Establecimientos |
|-------------|-----------------|---------------------------|
| Entradas    | \$ 7.200        | 4                         |
| Postres     | \$ 3.300        | 5                         |
| Fuertes     | \$ 13.800       | 10                        |
| Adicionales | \$ 4.250        | 6                         |
| Bebidas     | \$ 2.800        | 8                         |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

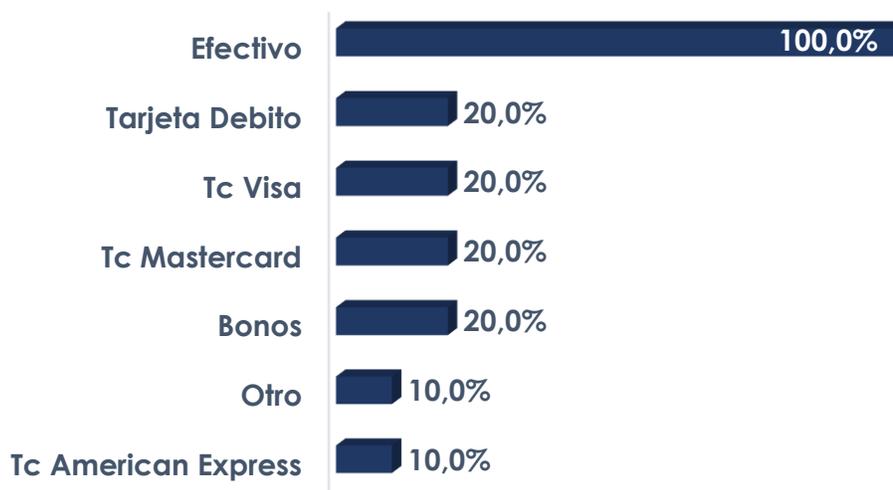
En cuanto a la flexibilidad de los precios por platillo, se identifica que el rango de precios para las entradas varía entre \$2.500 y \$14.000, para postres entre \$2.000 y \$6000, para platos fuertes oscila entre \$7.500 y \$37.000, para adiciones entre \$2.500 y \$10.000 y para bebidas entre \$1.000 y \$5.000.

### Modalidad de pago

Respecto a las modalidades de pago se observa que todos los establecimientos RTB permiten pago en efectivo, 2 (20%) aceptan pago

con tarjetas débito/crédito y 2 (20%) establecimientos permiten otras modalidades (Bonos, Otros) de cancelación del servicio.

**Gráfica 45. Modalidad de pago, RTB**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

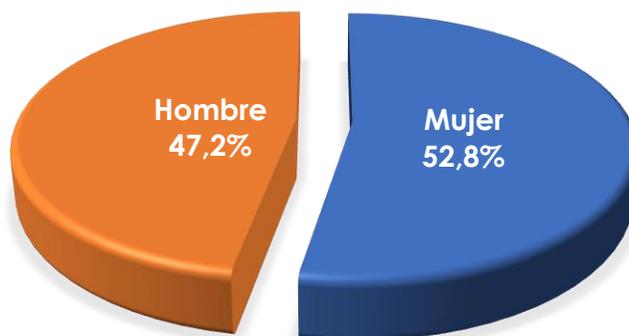
## EMPLEABILIDAD

El módulo de empleabilidad del censo en descripción permite cuantificar y caracterizar el mercado laboral generado por los establecimientos gastronómicos, describiendo la cantidad de empleados, los puestos de trabajo, el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, todo desagregado a nivel de género.

### *Puestos de trabajo*

En los establecimientos RTB se emplearon un total de 53 empleados de los cuales el 52,8% (28) son hombres y el 47,2% (25) son mujeres, como se ilustra en la siguiente gráfica.

**Gráfica 46. Porcentaje de empleos por género, RTB**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Cargos desempeñados

En cuanto a los cargos que desempeñan los empleados se observa nuevamente mayor contratación de meseros, cocineros y auxiliares de cocina, representando conjuntamente el 71,7% del total de empleos.

**Tabla 41. Cargo desempeñado por género, RTB**

| Cargo              | Hombre | Mujer | Empleados | % Cargo | % Estab |
|--------------------|--------|-------|-----------|---------|---------|
| Mesero             | 9      | 7     | 16        | 30,2%   | 20,6%   |
| Cocinero           | 3      | 8     | 11        | 20,8%   | 20,6%   |
| Auxiliar de cocina | 4      | 7     | 11        | 20,8%   | 17,6%   |
| Cajero             | 4      | 2     | 6         | 11,3%   | 17,6%   |
| Otro               | 1      | 2     | 3         | 5,7%    | 5,9%    |
| Chef Ejecutivo     | 1      | 1     | 2         | 3,8%    | 5,9%    |
| Chef de cocina     | 2      |       | 2         | 3,8%    | 5,9%    |
| Lavalozza          | 1      | 1     | 2         | 3,8%    | 5,9%    |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Al igual forma, al examinar desde el punto de vista de la presencia de estos cargos en los establecimientos, se observan los mismos cargos mencionados anteriormente son los más frecuentes, agregándose a la lista el cargo de cajero.

### Modalidad de vinculación laboral

En cuanto a los tipos de contratos asociados con los cargos anteriormente mencionados, se observa en los buffets se utilizan modalidades de contratación por turnos o por prestación de servicios, alcanzando conjuntamente el 60% del total de contratación.

**Tabla 42. Modalidad vinculación laboral por género en RTB**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas | % contratación |
|--|--------|-------|----------|----------------|
| Turnos   | 8      | 8     | 16       | 32,0%          |
| Contrato de prestación de servicios                  | 4      | 10    | 14       | 28,0%          |
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 4      | 8     | 12       | 24,0%          |
| Otro   | 3      | 3     | 6        | 12,0%          |
| Contrato directo con la empresa a término fijo       | 1      | 1     | 2        | 4,0%           |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Adicionalmente, si consideramos las categorías de contrato directo por la empresa se observa que esta modalidad que tiene mayores garantías solo es usada para el 28% del personal contratado.

En cuanto a esta misma distribución por género, se observa equilibrio de género en la contratación por turnos, directo a término fijo y otras modalidades. Por el contrario, las mayores diferencias se encuentran en los contratos por prestación de servicios y a término indefinido, donde las distribuciones marginales por género son 71,4%-28,5% y 66,7%-33,3% en cada modalidad y a favor de las mujeres.

### Vinculación personal extranjero

De igual forma, la contratación de personal extranjero alcanza a representar el 18,9% (10) de la contratación, siendo empleados más hombres (7) que mujeres (3) foráneas.

**Tabla 43. Vinculación personal extranjero, RTB**

| Género | Personas | Establecimientos |
|--------|----------|------------------|
| Hombre | 7        | 5                |
| Mujer  | 3        | 3                |
| Total  | 10       | 5                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

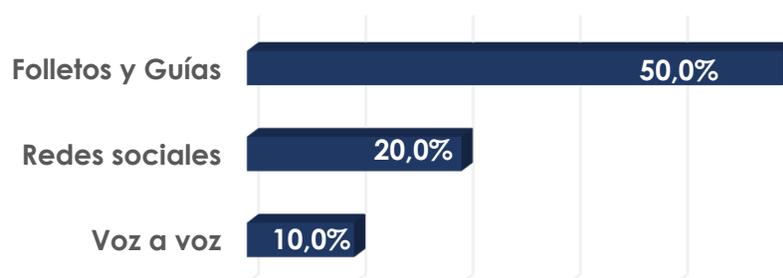
Esta contratación, se concentra en 5 (50%) restaurantes RTB y cuyo origen del personal es principalmente Venezuela.

### PROMOCIÓN

La promoción de los establecimientos se realiza a través de canales de información físico o digitales y ellos son usados con el fin de dar a conocer los establecimientos, así como, la oferta gastronómica y precios. Por ello en esta sección se dan a conocer los resultados respecto a los medios de información empleados y el reconocimiento de los establecimientos gastronómicos.

### Canales de información

**Gráfica 47. Canales de información empleados, RTB**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Los canales de promoción más usados por los RTB son los folletos y guías, seguido de las redes sociales en un 20% y del voz a voz en un caso, de esta forma los medios convencionales de mercadeo son preferidos en este tipo de establecimientos.

### Reconocimiento

El reconocimiento de los restaurantes tipo buffets ubicados en la localidad de chapinero se encuentran dentro del ámbito local.

### RESTAURANTES DE HOTELES - RH

Los restaurantes de hoteles censados fueron 8 y, según la información capturada, se obtuvo lo siguiente:

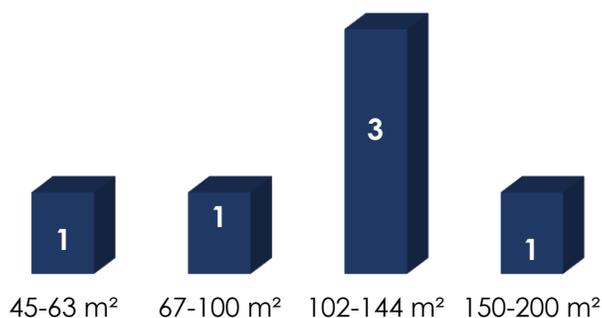
### INFRAESTRUCTURA

Uno de los aspectos captados dentro del censo fue la infraestructura del establecimiento, a continuación, se presentan los resultados de las características físicas de los restaurantes de hoteles como: capacidad en términos de área, número de ambientes, aforo máximo, número de sillas, accesibilidad para personas con discapacidad motriz.

### Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)

En los establecimientos RH, el tamaño del área para comensales se encuentra entre los 50 y 150 m<sup>2</sup>, siendo más común áreas entre 102 y 144 m<sup>2</sup>, mientras que en las áreas entre 45 a 63 m<sup>2</sup>, 67 a 100 y 150 a 200 se encuentra 1 establecimiento en cada una.

**Gráfica 48. Clasificación de establecimientos RH según área para comensales**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Número de ambientes y niveles

Con respecto al número de niveles, se logró identificar que todos los establecimientos RH funcionan en un solo piso, sin embargo, el número de

ambientes llega a ser diverso, encontrándose restaurantes con un único ambiente, hasta un restaurante con cuatro ambientes diferentes. La siguiente gráfica muestra la distribución del número de ambientes de los restaurantes de hotel.

**Gráfica 49. Distribución de establecimientos RH según número de ambientes**



#### *Aforo máximo y número de sillas*

Al realizar la comparación entre el aforo y número de sillas en los restaurantes de hotel, se encuentra que estos dos datos son equivalentes. También se evidencia que en la mayoría de establecimientos RH El número de sillas disponibles es igual o superior a las 100 unidades, con un promedio de 117 sillas.

**Tabla 44. Aforo y sillas de establecimientos, RH**

| Aforo | Sillas |
|-------|--------|
| 40    | 40     |
| 50    | 50     |
| 100   | 100    |
| 100   | 100    |
| 120   | 120    |
| 150   | 150    |
| 180   | 180    |
| 200   | 200    |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

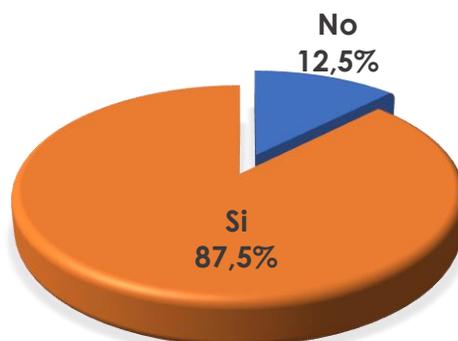
Uno de estos restaurantes se encuentra en el intervalo de 9 a 25 sillas, uno en 39 a 56, y tres establecimientos en el rango 58 a 78 sillas.

#### *Accesibilidad para personas con discapacidad motriz*

En cuanto a la indagación por la accesibilidad para población con discapacidad motriz se encontró que 7 de los 8 restaurantes de hotel censados cuentan con rampas de acceso, es decir, una participación del

87,5% del total de restaurantes de hotel con atención al público en general.

**Gráfica 50. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RH**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

#### DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

Nuevamente se describe la oferta gastronómica a través de la especificación de los días de atención, servicios complementarios, precios, atendimento en lengua extranjera y medios de pago.

#### Tipo de oferta gastronómica

En la siguiente tabla se presentan los resultados respecto a la oferta gastronómica de los restaurantes de hoteles con servicio disponible para el público en general, donde se identifica que existen 6 (75%) restaurantes con oferta de platos internacionales e igualmente 6 (75%) restaurantes con menú nacional.

**Tabla 45. Tipo de oferta gastronómica, RH**

| Oferta                              | Si | No | % Si  |
|-------------------------------------|----|----|-------|
| Internacional Con Platos Nacionales | 4  | 4  | 50,0% |
| Internacional                       | 2  | 6  | 25,0% |
| Nacional                            | 2  | 6  | 25,0% |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Específicamente, en 4 (50%) se encuentra oferta nacional e internacional simultáneamente, 2 (25%) de estos trabajan únicamente platos nacionales y 2 (25%) restaurante ofrecen solo platos internacionales.

#### Días de atención

A través de esta encuesta también logramos detectar que el tiempo de servicio oscila entre los 10 y 45 minutos; servicios prestados en la totalidad

de los restaurantes de lunes a viernes, y en la tercera parte (75%) o más los fines de semana.

**Tabla 46. Días de atención, RH**

| Atención  | SI | %      |
|-----------|----|--------|
| Lunes     | 8  | 100,0% |
| Martes    | 8  | 100,0% |
| Miércoles | 8  | 100,0% |
| Jueves    | 8  | 100,0% |
| Viernes   | 8  | 100,0% |
| Sábado    | 7  | 87,5%  |
| Domingo   | 6  | 75,0%  |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Es decir, un restaurante atiende 5 días de la semana, 1 restaurante atiende 6 días de la semana y 6 restaurantes abren sus puertas todos los días de la semana.

### *Servicios complementarios*

En cuanto a los servicios complementarios destaca que en 5 (62,5%) de los 8 restaurantes de hotel se puede realizar reservaciones, 3 (37,5%) establecimientos cuentan con show en vivo, 2 (25%) restaurantes disponen de sus lugares para la realización de eventos familiares y/o empresariales y tan solo 1 (12,5%) incluye oferta de catas.

**Tabla 47. Servicios complementarios, RH**

| Servicios complementarios | Si | No | % Si  |
|---------------------------|----|----|-------|
| Horario de reservas       | 5  | 3  | 62,5% |
| Show en vivo              | 3  | 5  | 37,5% |
| Eventos                   | 2  | 6  | 25,0% |
| Catas                     | 1  | 7  | 12,5% |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Particularmente se encuentran actividades como parrandas vallenatas, música en vivo, show de comida, “happy hour” y catas de vino, whiskey, tequilas y aperitivos.

### *Personal capacitado (Bilingüe)*

En total el 37,5% (3) de los establecimientos RH ofrece servicio en inglés, incluyendo al 16% (9) del total de empleados, siendo 7 (77,8%) hombres y 2 (22,2%) mujeres. Es decir, del total de hombres empleados en los establecimientos RH, 17,9% manejan inglés, en comparación con el 10,5% del total de mujeres.

*Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva*

En las siguientes gráficas, se muestra el porcentaje de los establecimientos que disponen servicios que facilitan la accesibilidad de personas con alguna condición de discapacidad sensorial o cognitiva.

**Gráfica 51. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial o cognitiva, RH**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Según los resultados, ningún establecimiento RH cuenta con servicios para personas con discapacidad sensorial o cognitiva, siendo necesario evaluar la necesidad de incluir este punto dentro de los posibles planes de mejora de este tipo de establecimiento con atención al público general.

*Precios*

En cuanto a los precios de cada segmento de alimentación, se logra establecer que el precio por platos fuertes fluctúa entre \$11.000 y \$40.000, así mismo, el valor de las entradas oscila entre \$12.000 y \$25.000, de postres varían entre \$7.000 y \$18.000, las adiciones con rango de precios entre \$5.000 y \$8.000 y el precio de las bebidas entre \$3.000 y \$8.500.

En la siguiente tabla se muestran los precios medios cobrados por los restaurantes de hoteles en cada uno de los diferentes: entradas, postres, platos fuertes, adicionales, bebidas y otros.

**Tabla 48. Precios promedio, RH**

| Platillo       | Precio Promedio | Cantidad establecimientos |
|----------------|-----------------|---------------------------|
| Entradas       | \$ 16.500       | 4                         |
| Postres        | \$ 12.250       | 4                         |
| Platos Fuertes | \$ 28.000       | 6                         |
| Adicionales    | \$ 6.500        | 2                         |
| Bebidas        | \$ 5.000        | 5                         |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En cuanto a los precios medios son de \$ 16.500 para entradas, \$ 12.250 para postres, \$ 28.000 por platos fuertes, \$ 6.500 de adicionales y \$5.000 por concepto de bebidas.

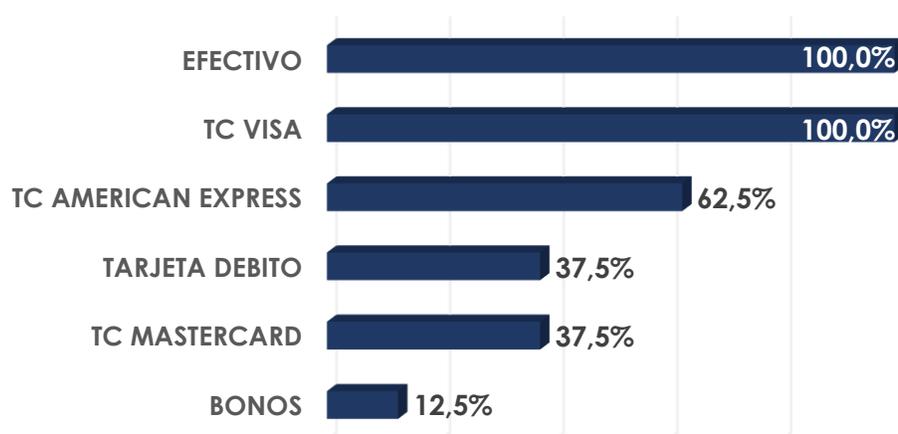
Adicionalmente, la tabla anterior muestra el número de establecimientos que accedieron a reportar información sobre los precios, de los cuales se observa que 6 restaurantes reportaron el valor de los platos fuertes, 4 proporcionaron los precios para entradas y postres, 2 facilitaron el precio por adicionales y 5 valores para las bebidas.

#### *Modalidad de pago*

Así mismo, respecto a las modalidades de pago que aceptan los restaurantes de hoteles, se observa que el 100% (8) de los establecimientos acepta pagos en efectivo y en tarjeta débito/crédito, adicionalmente se logra identificar que tan solo 1 (12,5%) establecimientos RH acepta modalidades diferentes de pago a través de bonos.

A su vez, todos los restaurantes aceptan pagos en tarjeta crédito visa, 5 (62,5%) en tarjeta crédito American Express y 3 (37,5%) en tarjeta crédito MasterCard o en tarjeta débito.

**Gráfica 52. Modalidad de pago, RH**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

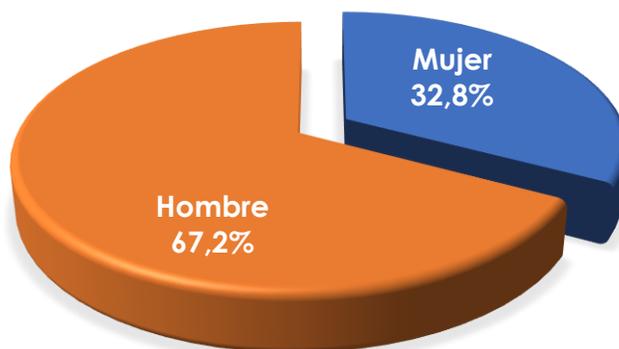
### EMPLEABILIDAD

A continuación, se pretende caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo con respecto a: cargo de los empleados, tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, desagregando la información por el género de los empleados.

#### *Puestos de trabajo*

Tan solo 4 de los restaurantes de hotel ofrecieron información sobre la empleabilidad de sus empleados, encontrándose un total de 58 empleados, es decir, entre 14 y 15 empleados por establecimiento RH. A su vez, del total de empleados se identificaron 39 (67,2%) hombres y el 19 (32,8%) mujeres.

**Gráfica 53. Porcentaje de empleos por género, RH**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Cargos desempeñados

En la siguiente tabla se muestra la distribución de los empleados de acuerdo al cargo desempeñado en el establecimiento y género.

**Tabla 49. Cargo desempeñado por género, RH**

| Cargo               | Hombre | Mujer | Empleados | % Cargo | % Establecimientos |
|---------------------|--------|-------|-----------|---------|--------------------|
| Auxiliar de cocina  | 10     | 3     | 13        | 22,4%   | 50,0%              |
| Chef Ejecutivo      | 2      | 1     | 3         | 5,2%    | 37,5%              |
| Cajero              | 3      | 2     | 5         | 8,6%    | 37,5%              |
| Cocinero            | 6      | 1     | 7         | 12,1%   | 25,0%              |
| Mesero              | 5      | 6     | 11        | 19,0%   | 25,0%              |
| Sous chef           | 1      | 0     | 1         | 1,7%    | 12,5%              |
| Chef garder manager | 1      | 0     | 1         | 1,7%    | 12,5%              |
| Sommelier           | 1      | 2     | 3         | 5,2%    | 12,5%              |
| Bartender           | 2      | 1     | 3         | 5,2%    | 12,5%              |
| Hostess             | 2      | 3     | 5         | 8,6%    | 12,5%              |
| Lavalozza           | 4      | 0     | 4         | 6,9%    | 12,5%              |
| Otros               | 2      | 0     | 2         | 3,4%    | 12,5%              |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

De acuerdo con la distribución de los cargos se observa que los más comunes son: auxiliar de cocina, cocinero y mesero. Por el contrario, al revisar la contratación de cada uno de estos cargos en los establecimientos, se encuentra que en 4 (50%) establecimientos se contratan Auxiliares de cocina y en 3 (37,5) establecimientos se contratan chef ejecutivos y cajeros, siendo estos los cargos que mayor presencia tienen en el sector.

Adicionalmente, se observa que los cargos donde existe mayor diferencia de género son el de auxiliar de cocina y cocinero donde existe una clara predilección por la contratación de hombres; en los restantes cargos existe mayor equidad de género.

### Modalidad de vinculación laboral

Respecto a la formalidad del mercado laboral, está puede ser evaluada a través de la modalidad de contratación empleada y la cobertura de dichas modalidades respecto al total de empleados.

**Tabla 50. Modalidad vinculación laboral por género, RH**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas | % contratación |
|--|--------|-------|----------|----------------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 32     | 8     | 40       | 69,0%          |
| Contrato tercerizado                                 | 8      | 6     | 14       | 24,1%          |
| Turnos   | 0      | 4     | 4        | 6,9%           |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que el 69% (40) de los empleados de los restaurantes de hoteles están vinculados por medio de contrato directo con la empresa a término indefinido, dentro de estos se identifican 32 (80%) hombres y 8 (20%) mujeres; por otra parte, el 24,1% de los empleados son vinculados bajo contratos tercerizados, en donde 8 (57,1%) son hombres y 4 (42,9%) son mujeres. Por último, se observa que bajo la modalidad de turnos que representa el 6,9% de la contratación, se vincularon solo mujeres.

#### *Vinculación personal extranjero*

En cuanto a la vinculación de personal extranjero, se observa un total de 4 empleados de procedencia venezolana vinculados a 2 establecimientos RH, siendo 3 (75%) hombres y 1 (25%) mujer. Es decir, la empleabilidad de extranjeros en esta tipología representa el 6,9% del total de empleados.

**Tabla 51. Vinculación personal extranjero, RH**

| Género | Personas |
|--------|----------|
| Hombre | 3        |
| Mujer  | 1        |
| Total  | 4        |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

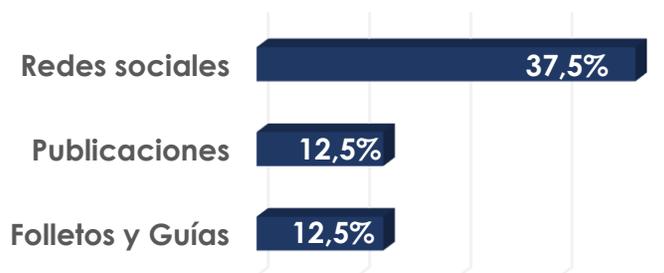
## PROMOCIÓN

A continuación, se muestran los canales de información empleados por los establecimientos RH, canales mediante los cuales ejercen promoción del establecimiento y de la oferta gastronómica. Adicionalmente, se describe e identifica el nivel de reconocimiento de cada restaurante.

#### *Canales de información*

De acuerdo con la información obtenida, en 3 (37,5%) restaurantes se hace marketing mediante uso de redes sociales siendo el canal de información más usado. A este canal de información, medios tradicionales a través de publicaciones en revistas y de folletos y guías en 1 (12,5%) establecimiento en cada caso.

**Gráfica 54. Canales de información empleados, RH**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

### Reconocimiento

El reconocimiento como ha sido evaluado a lo largo de este documento se realiza a través de la clasificación de los establecimientos en 4 posibles categorías (local, regional, nacional e internacional).

**Gráfica 55. Nivel geográfico de reconocimiento, RH**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En el caso particular de los restaurantes de hoteles de la localidad de chapinero, el nivel de reconocimiento es generalmente internacional, que es alcanzado por 7 de los 8 establecimientos RH, es decir, en 87,5% del total de restaurantes. El restaurante restante por el contrario tiene un reconocimiento a nivel local.

### BAR

A continuación, se describen las características identificadas y datos reportados por los establecimientos identificados como bares, información suministrada por 4 lugares identificados de este tipo de oferta.

## INFRAESTRUCTURA

A continuación, se describen las características físicas de los bares en relación a la infraestructura, su condición, operación y servicio.

### *Tamaño área para comensales (m<sup>2</sup>)*

De los cuatro establecimientos identificados como bar, 1 tiene un área de 18m<sup>2</sup>, 1 presenta un área entre 210m<sup>2</sup> y 2 establecimientos tienen áreas entre 102m<sup>2</sup> - 144 m<sup>2</sup>; estas áreas son iguales para el área total, área construida y área destinada para la atención de los comensales.

### *Número de ambientes*

Con respecto al número de ambientes disponibles en los establecimientos bares en Chapinero, se encontraron 1, 2, 4 y 6 ambientes diferentes.

### *Aforo máximo*

El aforo máximo en 2 bares es mayor e igual a 200 personas, igualmente en 2 de los cuatro bares el aforo máximo es igual e inferior a 50 personas.

### *Número de sillas*

Según los resultados, el número de sillas coincide con el aforo máximo de cada establecimiento, en donde se ven aforos de 30, 50, 200 y 350 sillas dependiendo del establecimiento.

### *Accesibilidad para personas con discapacidad motriz*

De los cuatro bares identificados, 2 indican tener accesibilidad para personas con discapacidad motriz.

## DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe la oferta disponible por los Bares, a través del tipo de gastronomía, sus horarios de atención, servicios complementarios, precios por tipo de plato entre otros aspectos.

### *Tipo de oferta gastronómica*

Según la caracterización, 3 establecimientos bares ofrecen gastronomía internacional y 1 ofrece bebidas.

### *Horarios de atención*

Todos los bares en la localidad de Chapinero están en funcionamiento y atienden al público entre 5 y 7 días en la semana, en donde: 1 establecimiento funciona 5 días, 2 funcionan 6 días y 1 funciona 7 días.

### *Servicios complementarios*

En cuanto a actividades complementarias que se realizan los bares: 3 de los 4 establecimientos ofrecen show en vivo, 1 establecimiento ofrece actividades diferentes a talleres, actividades para niños, eventos, catas o clases de cocina.

### *Precios*

Por otra parte, el precio referido por conceptos de entradas, platos fuertes, postres y adicionales por los establecimientos de este tipo fueron: Entradas: 3 de los 4 bares ofrecen entradas, con valores entre \$8.000 y \$15.000 y un promedio de \$14.300.

Postres: Para los postres solo reportaron precios dos establecimientos y sus precios fueron de \$6.500 y \$12.000.

Platos Fuertes: Los platos fuertes se encuentran desde \$12.000 hasta \$49.000, con un promedio por plato de \$27.000, esto de acuerdo a los valores reportados.

Finalmente, las adiciones, se encuentran entre \$2.000 y \$15.000, con un promedio de \$6.400 por plato.

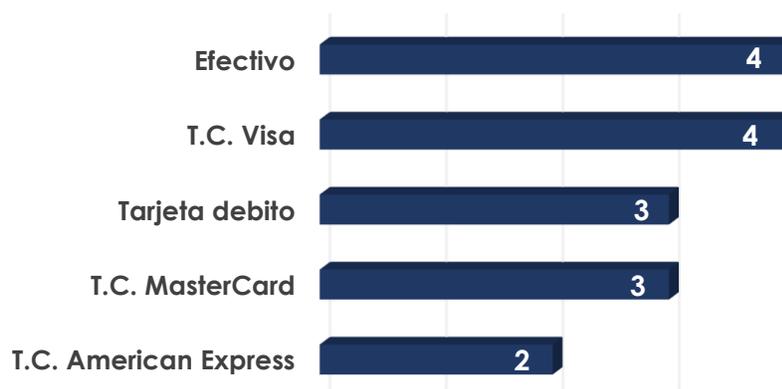
### *Personal capacitado (Bilingüe)*

Este tipo de establecimientos ofrece servicio en dos idiomas diferentes al español, estos son francés e inglés, de los 4 bares: 1 establecimiento habla francés y 3 hablan inglés.

### *Modalidad de pago*

En la siguiente gráfica se muestra la cantidad de establecimientos bares según la modalidad de pago que aceptan por la prestación del servicio.

**Gráfica 56. Modalidad de pago, bares**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la gráfica anterior se observa que la modalidad de pago en efectivo es la más común junto con el pago con tarjeta de crédito Visa, a estas modalidades se siguen el pago con tarjetas débito y crédito MasterCard; la modalidad de pago menos común es la tarjeta de crédito American Express la cual es aceptada en 2 de los cuatro establecimientos.

#### *Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial y/o cognitiva*

En cuanto a la accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva no se encuentran bares que presenten condiciones que permitan la accesibilidad para estas personas.

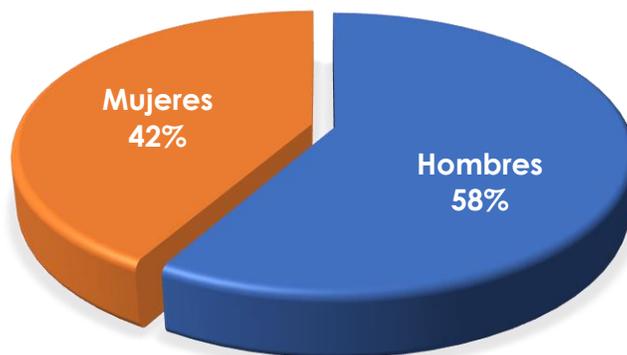
#### **EMPLEABILIDAD**

A continuación, se pretende caracterizar y cuantificar, los puestos de trabajo (cargo de los empleados), el tipo de vinculación laboral, cantidad de extranjeros y bilingüismo desagregado por género.

#### *Puestos de trabajo*

De la totalidad de los establecimientos de esta primera tipología, se identificaron 24 empleados, de los cuales el 42% (10) son mujeres y el 58% (14) son hombres.

**Gráfica 57. Porcentaje de empleos por género, bares**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

*Cargos desempeñados*

En la tabla a continuación se encuentra la distribución en número de empleados de acuerdo al cargo desempeñado, diferenciando su género y la cantidad de establecimientos bares en los cuales se encuentran estos cargos.

**Tabla 52. Cargo desempeñado por género, bares**

| Cargo              | Hombre | Mujer | Empleados | Establecimientos |
|--------------------|--------|-------|-----------|------------------|
| Mesero             | 4      | 4     | 8         | 4                |
| Auxiliar de cocina | 2      | 3     | 5         | 2                |
| Cajero             | 2      | 0     | 2         | 2                |
| Chef Ejecutivo     | 2      | 0     | 2         | 2                |
| Otros              | 1      | 2     | 3         | 2                |
| Chef de cocina     | 1      | 0     | 1         | 1                |
| Cocinero           | 0      | 1     | 1         | 1                |
| Lavalloza          | 1      | 0     | 1         | 1                |
| Bartender          | 1      | 0     | 1         | 1                |
| Total              | 14     | 10    | 24        | 4                |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

En la tabla de distribución de cargos por género se observa que en los bares hay un mayor número de hombres, a su vez los cargos más comunes en estos establecimientos son: mesero, auxiliar de cocina, cajero y chef ejecutivo.

Igualmente se identifican los cargos: cajero, chef ejecutivo, chef de cocina, lavalloza y bartender, oficios en los cuales se observan hombres y no mujeres.

### Modalidad de vinculación laboral

Como aspecto importante en el módulo de empleabilidad, se considera la modalidad de vinculación laboral en la cual se logra identificar el modo de contratación de personal, común en este tipo de establecimientos, como se observa en la siguiente tabla.

**Tabla 53. Modalidad vinculación laboral por género, bares**

| Modalidad Vinculación                                | Hombre | Mujer | Personas |
|--|--------|-------|----------|
| Contrato directo con la empresa a término indefinido | 4      | 3     | 7        |
| Contrato directo con la empresa a término fijo       | 5      | 4     | 9        |
| Turnos   | 1      | 1     | 2        |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más común en los establecimientos bar es el contrato directo con la empresa a término fijo, por medio de la cual se encuentran 9 personas, la segunda modalidad más usada es el contrato directo con la empresa a término indefinido por medio de la cual se encuentran vinculadas 7 personas, por último, 2 personas vinculadas por turnos.

### Vinculación personal extranjero

A continuación, se presenta la tabla vinculación de personal extranjero en establecimientos en bares, en donde se muestra el número de personas extranjeras vinculadas.

**Tabla 54. Vinculación personal extranjero, bares**

| Género | Personas |
|--------|----------|
| Hombre | 2        |
| Mujer  | 1        |
| Total  | 3        |

Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

Se observa un total de 3 extranjeros vinculados a establecimientos bares, 2 hombres y 1 mujer; los países de origen son: Argentina y Venezuela.

### PROMOCIÓN

A continuación, se muestran los resultados reportados de los canales de información y el nivel de reconocimiento de los bares.

### Canales de información

Según los resultados obtenidos, se observa el uso de la página web, redes sociales, folletos y guías y otros por los establecimientos bares. Ningún bar refiere el uso de publicaciones como canal de información.

### Reconocimiento

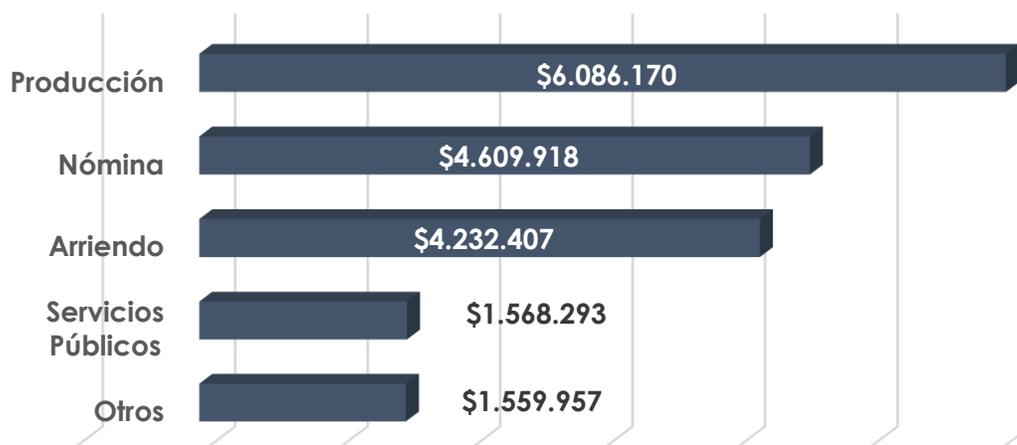
Junto a los medios de promoción de la oferta por parte de los establecimientos se encuentra el nivel de reconocimiento a nivel geográfico, cuyo reconocimiento puede ser local, regional, nacional e internacional.

En el caso de los establecimientos bares se identifica que 3 de los 4 tienen reconocimiento internacional.

## INFORMACIÓN FINANCIERA

El objetivo de esta sección es describir las obligaciones económicas que tienen los restaurantes censados en la localidad de Chapinero, es decir, obligaciones respecto a: Producción, arriendo, nomina, servicios públicos, entre otros. Sin embargo, al igual que sucedió en la localidad de La Candelaria, pocos (alrededor de 144) establecimientos censados dispuso la información de esta sección del estudio, en la siguiente gráfica se presenta el promedio del valor informado para ítem mencionado.

**Gráfica 58. Información financiera promedio establecimientos gastronómicos Chapinero**



Fuente: Censo gastronómico Chapinero, 2019

## CONCLUSIONES

- En Chapinero fueron censados 525, de cuales la mayoría (253) eran restaurantes de menú variable.
- En Chapinero se aprovecha más el espacio, en comparación a La Candelaria, ya que en Chapinero hay una media más alta en la capacidad, aunque la media más alta en términos de m<sup>2</sup> sea mayor en La Candelaria.
- En promedio la capacidad total de los restaurantes en Chapinero es de: 40.840 (media 77). Total, de sillas en La Candelaria: 14.400 (media. 66) y en Chapinero: 39.063 (media 74).
- Los precios promedio en los restaurantes de Chapinero son: Platos fuertes: \$ 21.000, entradas \$ 12.000, postres \$ 8.700, adiciones \$ 5.000 y bebidas \$ 4.000.
- Según el Censo en la a localidad de Chapinero hay 3.969 empleados, en cada establecimiento hay entre 8 y 9, de los cuales de 4 a 5 son hombres y 4 son mujeres.
- En Chapinero, 195 (37%) establecimientos cuentan con personal extranjero. Del total de empleados 426 (10,7%) son extranjeros, 230 (54%) hombres y 196 (46%) mujeres.
- Se resalta la oportunidad de mejora de los establecimientos en: Comercialización, bilingüismo, posicionamiento y accesibilidad para personas en condición de discapacidad.



# Gastronomía

